

Animaux de boucherie : protection et conditions d'abattage

CODE STAGE : NSVAL0001

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

3,5 jours

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

Agents des services vétérinaires travaillant en abattoir d'animaux de boucherie

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Services vétérinaires
- Direction générale de l'alimentation (DGAL)
- Institut de l'élevage
- Institut national de recherche agronomique

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

Le bien-être des animaux est une préoccupation croissante de la société civile et des décideurs publics. Il est souvent difficile à appréhender, car au carrefour :

- Du savoir-faire des éleveurs et des professionnels dans un domaine où ils ont le sentiment d'être seuls compétents ;
- De la demande du public, incarnée par les associations de protection animale, très hétérogènes dans leurs approches culturelles et philosophiques ;
- Des travaux des scientifiques, tentant d'objectiver les notions de confort et de bien-être des animaux, travaux complexes aux résultats parfois contradictoires et controversés ;
- De contraintes techniques portant sur la compétitivité des filières dans une situation de concurrence mondiale.

Élever et abattre des animaux à des fins alimentaires sont nécessaires mais doit se faire dans des conditions compatibles avec le bien-être animal. L'abattage des animaux est une des étapes au cours de laquelle toutes les précautions doivent être prises en vue d'épargner aux animaux toute excitation, douleur ou souffrance évitables. Les locaux, les installations et les équipements des abattoirs doivent être conçus, construits, entretenus et utilisés en vue de ce même objectif.

LA FORMATION

Objectif général :

Connaître les méthodes d'inspection en matière d'abattage d'animaux de boucherie et les modalités de mise en œuvre.

Objectifs pédagogiques :

- Acquérir une connaissance approfondie de la réglementation relative à la protection des animaux de boucherie lors de l'abattage ;
- Être sensibilisé aux méthodes scientifiques d'évaluation du bien-être animal et aux différentes méthodes d'étourdissement ;
- Connaître les moyens dont disposent les agents des services vétérinaires pour faire évoluer les pratiques de l'abattoir.

Contenu :

- Réglementation relative à l'abattage des animaux de boucherie ;
- Caractérisation et évaluation scientifique du bien-être ;
- Le matériel d'étourdissement ;
- Contrôle des conditions d'abattage et de transport à l'abattoir ;
- Sanctions pénales et administratives

Méthodes pédagogiques :

Conférences, études de cas, échanges avec la salle (il est conseillé aux stagiaires d'apporter des photos ou des vidéos de cas particuliers qu'ils ont dans leur abattoir pour en discuter avec le groupe et les intervenants).

Prérequis

Connaissance de la réglementation relative au bien-être à l'abattage.

Contrôle de délégation dans le domaine de la santé et protection des végétaux

CODE STAGE : NSVAL0002

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

2 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-l'Etoile

Public cible :

Equipes d'encadrement ayant à contrôler des délégataires

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Direction générale de l'alimentation,
- Services déconcentrés,
- Cabinet d'audit.

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Télé inscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR / personnes invalides

CONTEXTE

Certaines structures (telles que les organismes à vocation sanitaire) exercent des missions de service public déléguées par le ministère chargé de l'agriculture dans le domaine de la santé et de la protection des végétaux.

La DGAI et les services déconcentrés, dans la continuité de leur collaboration avec les organisations en charge de l'action sanitaire ont recours, pour l'exercice de leurs missions, à des délégataires. La mise en place de ces délégations permet ainsi de se recentrer sur les fonctions régaliennes.

Toutefois, l'Etat reste garant des missions déléguées et doit à ce titre assurer le contrôle des conditions de délégation et piloter la réalisation de contrôles de second niveau.

LA FORMATION

Objectif général :

Connaître le cadre réglementaire et juridique des délégations de service public pour être en mesure de s'assurer du respect, par le délégataire, de ses obligations contractuelles, de la qualité du service et de l'équilibre financier.

Objectifs pédagogiques :

- Mettre en œuvre une méthodologie efficace pour assurer le suivi d'une délégation
- Se doter d'outils et méthodes d'analyse permettant d'exercer un contrôle pertinent et efficient en repérant les points à examiner en priorité.
- Utiliser les différents outils et actions légales pour mettre fin aux dysfonctionnements.

Contenu :

- Dimensions juridique, technique et comptable des délégations ;
- Articulation avec les missions du COFRAC ;
- Établissement et contrôle du respect de la convention technique et financière ;
- Principe et méthode des contrôles financiers ;
- Suivi technique de l'exécution de la convention.

Méthodes pédagogiques :

Exposés, échanges de pratique.

Prérequis

Note de service sur le contrôle de délégation DGAL/SDSPA/2019-526 du 10/07/2019.

Instruction technique DGAL/SDQSPV/2019-863 du 23/12/2019.

Une année d'expérience.

Parcours qualifiant VOCP- Module 1

Inspection produits - IAM-IPM / inspection sur chaîne - harmonisation des sanctions - motivation des décisions du Vétérinaire Officiel

CODE STAGE : NSVAL0003

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

4 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-L'Etoile

Public cible :

- Vétérinaires Officiels en charge d'un service vétérinaire d'inspection au sein d'un abattoir de boucherie ;
- Coordinateurs (départementaux ou régionaux) des abattoirs.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- DGAI,
- ENV,
- DDPP,
- Référent national,
- Gestionnaire et équipe d'inspection d'un abattoir.

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour lesPMR / personnes invalides

CONTEXTE

Le service vétérinaire d'inspection (SVI) situé au sein d'un abattoir a une position délicate de représentation de l'Etat dans une entreprise privée. La demandesociétale de plus en plus forte d'amélioration du bien-être des animaux et de garantie de la sécurité sanitaire des aliments complexifie d'autant plus la position du vétérinaire officiel. Le parcours qualifiant Vétérinaire Officiel Cadre de Proximité permet aux VO de comprendreleur position et de prendre des décisions adéquates face à des situations particulières. Il se compose de 4 modules d'une semaine répartis le long del'année. Le premier module de ce parcours est consacré à l'inspection desproduits : l'inspection *ante* et *post-mortem*, l'inspection sur chaîne, l'harmonisation des inspections et la motivation des décisions (saisies) du vétérinaire officiel.

LA FORMATION

Objectif général :

Garantir le niveau de compétences des Vétérinaires Officiels Cadres de Proximité en abattoir de boucherie et favoriser l'harmonisation des méthodes d'inspection en abattoir de boucherie.

Objectif du module :

Acquérir les connaissances relatives aux techniques d'inspection et à la motivation des saisies.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître et pouvoir réaliser les différentes inspections des animaux et des produits d'un abattoir ;
- Savoir motiver ses décisions ;
- Pouvoir identifier et gérer certains dangers sanitaires particuliers (ex : tuberculose, maladies abortives, ESST, ...) ;
- Avoir les bases de l'identification et de la maîtrise des dangers dans un abattoir (PMS).

Contenu :

- Rappels techniques et réglementaires ;
- Anatomie pathologique ;
- Motivations réglementaires et nomenclature des motifs de saisies (SI2A,ASADIA) ;
- Identification des dangers dans un abattoir ;
- Gestion de certains dangers particuliers ;
- Inspection anatomo-pathologique sur lésions fraîches en abattoir.

Méthodes pédagogiques :

Exposés, études de cas, mises en situation (dans un abattoir), retours d'expérience.

Prérequis

Être depuis quelques mois en abattoir.

Parcours qualifiant VOCP- Module 2 Droit appliqué aux activités d'inspection en abattoir d'animaux de boucherie

CODE STAGE : NSVAL0004

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

4 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-L'Etoile

Public cible :

- Vétérinaires Officiels en charge d'un service vétérinaire d'inspections au sein d'un abattoir de boucherie
- Coordinateurs (départementaux ou régionaux) des abattoirs

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- CJIR,
- DDPP,
- Référent national.

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour lesPMR / personnes invalides

CONTEXTE

Le service vétérinaire d'inspections situé au sein d'un abattoir a une position délicate de représentation de l'Etat dans une entreprise privée. La demandesociétale de plus en plus forte d'amélioration du bien-être des animaux et des Hommes complexifie d'autant plus la position du vétérinaire officiel. Le parcours qualifiant Vétérinaire Officiel Cadre de Proximité permet aux VO de comprendre leur position et de prendre des décisions adéquates face à des situations particulières. Il se compose de 4 modules d'une semaine répartis le long de l'année.

Le deuxième module de ce parcours est consacré au droit appliqué aux activités d'inspection en abattoir d'animaux de boucherie.

LA FORMATION

Objectif général :

Garantir le niveau de compétences des Vétérinaires Officiels cadres de proximité en abattoir de boucherie et favoriser l'harmonisation des méthodes d'inspection en abattoir de boucherie.

Objectif du module :

Appréhender l'environnement juridique du VO en tant que cadre de proximité.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les bases du droit administratif et pénal,
- Savoir mettre en œuvre les mesures de police administrative applicables aux activités d'inspection en abattoir d'animaux de boucherie (procédures de consigne, retraits et saisies, ...),
- Pouvoir mettre en œuvre des actions pénales (rédaction d'un PV, suites du PV, ...).

Contenu :

- Introduction au droit ;
- Droit administratif : police administrative en abattoir, respect des règles d'abattage, missions, pouvoirs de surveillance et de contrôle, pouvoir d'injonction ;
- Mesures de police administratives : notion d'acte et de décision ;
- Elaboration de la décision : conditions de légalité, publicité ;
- Exemples de mesures de police judiciaire et de procédures pénales en abattoir ;
- Expertise, droits de la défense et contestation.

Méthodes pédagogiques :

Exposés, études de cas, mises en situation, retours d'expérience.

Prérequis

Être depuis quelques mois en abattoir.

NB : ce parcours ne concerne que les abattoirs d'animaux de boucherie, il ne concerne pas les abattoirs de volailles/lagomorphes ni le gibier.

Parcours qualifiant VOCP - Module 3 Inspection de l'établissement et de son plan de maîtrise sanitaire (PMS)

CODE STAGE : NSVAL0005

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

4 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires
(ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-
L'Etoile

Public cible :

- Vétérinaires Officiels en charge d'un service vétérinaire d'inspections au sein d'un abattoir de boucherie
- Coordinateurs (départementaux ou régionaux) des abattoirs

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- DGAI,
- Référent national,
- ENV,
- DDPP,
- Responsable de site d'abattage,
- Interprofession.

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR / personnes invalides

CONTEXTE

Le service vétérinaire d'inspections situé au sein d'un abattoir a une position délicate de représentation de l'Etat dans une entreprise privée. La demande sociétale de plus en plus forte d'amélioration du bien-être des animaux et des Hommes complexifie d'autant plus la position du vétérinaire officiel. Le parcours qualifiant Vétérinaire Officiel Cadre de Proximité permet aux VO de comprendre leur position et de prendre des décisions adéquates face à des situations particulières. Il se compose de 4 modules d'une semaine répartis le long de l'année.

Le troisième module de ce parcours est consacré à l'inspection de l'établissement, et en particulier à l'inspection de son plan de maîtrise sanitaire (PMS).

LA FORMATION

Objectif général :

Garantir le niveau de compétences des Vétérinaires Officiels cadres de proximité en abattoir de boucherie et favoriser l'harmonisation des méthodes d'inspection en abattoir de boucherie.

Objectifs du module :

- Savoir analyser les dangers, évaluer le PMS construit par l'exploitant, contrôler les procédures de l'exploitant ;
- Acquérir les connaissances indispensables en matière de contrôles officiels.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les missions "hors chaîne" et la réglementation y afférent en abattoir ;
- Apprendre la construction d'un PMS pour savoir enfin le contrôler ;
- Savoir comment réaliser les contrôles hors chaîne en abattoir : des constats aux suites appropriées ;
- Savoir associer son équipe d'AO aux missions hors chaîne : programmation basée sur le risque, mise en œuvre et suivi.

Contenu :

- Analyse des dangers et application pratique au diagramme de production ;
- Les principes fondamentaux en abattoir
- Le contrôle officiel en abattoir ;
- La conduite des contrôles officiels en abattoir : outils, programmation, classement sanitaire ;
- Exemple pratique : évaluation d'une procédure en abattoir ;
- Formalisation des constats et suites à donner.

Méthodes pédagogiques :

Exposés, études de cas, mises en situation (dans un abattoir), retours d'expérience et échanges de pratiques.

Prérequis

Être depuis quelques mois en abattoir.

Parcours qualifiant VOCP – Module 4 Management

CODE STAGE : NSVAL0006

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

4 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-L'Etoile

Public cible :

- Vétérinaires Officiels en charge d'un service vétérinaire d'inspections au sein d'un abattoir de boucherie ou d'abattoirs de volailles/lagomorphes
- Coordinateurs (départementaux ou régionaux) des abattoirs

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Consultants,
- Inspecteurs hygiène et sécurité,
- Référents nationaux abattoir.

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour lesPMR / personnes invalides

CONTEXTE

Le service vétérinaire d'inspections situé au sein d'un abattoir a une position délicate de représentation de l'Etat dans une entreprise privée. La demande sociétale de plus en plus forte d'amélioration du bien-être des animaux et des Hommes complexifie d'autant plus la position du vétérinaire officiel. Le parcours qualifiant Vétérinaire Officiel Cadre de Proximité permet aux VO de comprendre leur position et de prendre des décisions adéquates face à des situations particulières. Il se compose de 4 modules d'une semaine répartis le long de l'année. Le quatrième et dernier module de ce parcours est consacré au management de l'équipe d'inspection.

LA FORMATION

Objectif général :

Garantir le niveau de compétences des Vétérinaires Officiels cadres de proximité en abattoir de boucherie et favoriser l'harmonisation des méthodes d'inspection en abattoir de boucherie ou de volailles/lagomorphes

Objectif du module :

Acquérir les connaissances et les techniques permettant de jouer le rôle de manager de proximité dans le cadre d'un abattoir de boucherie ou de volailles/lagomorphes.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître l'environnement socio-économique des abattoirs ;
- Connaître les principes généraux de la gestion d'une équipe d'inspection ;
- Pouvoir manager une équipe au sein d'un abattoir ;
- Savoir reconnaître des problèmes de santé liés au travail en abattoir ;
- Mettre en place une stratégie à moyen et long terme pour la gestion de l'équipe et du professionnel.

Contenu :

- Généralités sur l'organisation économique de la filière viande d'animaux de boucherie et de volaille ;
- Analyse des caractéristiques du management en abattoir ;
- Manager l'équipe sanitaire : entre conditions de travail et activités de contrôle ;
- TMS, RPS et santé au travail : la politique de prévention du MAA ;
- La stratégie d'action du service vétérinaire d'inspection.

Méthodes pédagogiques :

Exposés, études de cas, mises en situation, retours d'expérience.

Prérequis

Être depuis quelques mois en abattoir.

Avoir réalisé la FOAD sur les TMS de l'INFOMA

Abattoir de volailles / Lagomorphes : Inspection sanitaire

CODE STAGE : NSVAL0007

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

4 jours

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

Agents des services déconcentrés chargés de l'inspection dans les abattoirs de volailles

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Direction générale de l'alimentation
- AVIPOLE
- Ecole nationale vétérinaire
- Référents nationaux abattoir
- Services vétérinaires

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

Le règlement CE 178/2002 ainsi que les règlements du Paquet Hygiène fixent un certain nombre de grands principes, notamment d'approche intégrée « de la fourche à la fourchette », de responsabilité primaire des exploitants, de recours aux bonnes pratiques d'hygiène et à la démarche HACCP dans la prévention et la maîtrise des risques sanitaires. Ils prévoient également la possibilité de mettre en œuvre des projets pilotes visant à tester de nouvelles méthodes en ce qui concerne les contrôles d'hygiène pour la viande. Toutefois, cette souplesse ne doit pas compromettre la réalisation des objectifs en matière d'hygiène des denrées alimentaires.

Dans un contexte d'évolution du dispositif d'inspection en ante mortem (information sur la chaîne alimentaire) et post mortem (participation du personnel des abattoirs et évaluation), il est nécessaire de présenter ces changements aux vétérinaires chargés de l'inspection en abattoirs de volailles et lagomorphes pour harmoniser les pratiques.

LA FORMATION

Objectif général :

Être capable de conduire l'inspection d'un abattoir de volailles, notamment l'inspection du plan de maîtrise sanitaire et l'évaluation des personnels.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les évolutions réglementaires en matière d'inspection des abattoirs de volailles ;
- Connaître les principes de l'analyse des dangers et de la maîtrise des risques dans un abattoir de volaille ;
- Identifier les critères et motifs de retrait ;
- Acquérir des éléments concernant la filière volaille et la zootechnie.
-

Contenu :

- Réglementation nationale, européenne et instructions associées : actualité et perspectives ;
- Analyses des dangers et maîtrise de risques à l'abattoir ;
- Conduite de l'inspection établissement : informations sur la chaîne alimentaire, inspection par lots, inspection du plan de maîtrise sanitaire ;
- Critères d'alerte en inspection ante-mortem et post-mortem.

Méthodes pédagogiques :

Conférences, retours d'expérience à partir d'exemples pratiques, visite d'un abattoir et échanges.

Prérequis

Connaissance de la réglementation et des notes de service relatives à l'inspection en abattoir de volailles

Anomalies des viandes en filière volaille

CODE STAGE : NSVAL0008

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

2 jours

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

Vétérinaires officiels et auxiliaires officiels en abattoir de volailles

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Enseignants d'Oniris

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

Le règlement (CE) n°178/2002 ainsi que les règlements du Paquet Hygiène fixent un certain nombre de grands principes, notamment d'approche intégrée « de la fourche à la fourchette », de responsabilité primaire des exploitants, de recours aux bonnes pratiques d'hygiène et à la démarche HACCP dans la prévention et la maîtrise des risques sanitaires.

L'inspection sanitaire systématique des volailles en ante-mortem et en post-mortem (carcasse et grappe viscérale) est une obligation réglementaire, relevant de ce paquet hygiène. Cette inspection doit couvrir plusieurs missions de santé publique : assurer le retrait de toute volaille/carcasse/abat jugé manifestement dangereuse(eux) pour la consommation, identifier toute volaille/carcasse/abat présentant des lésions manifestes d'un risque d'atteinte de la santé animale et/ou du bien-être animal, gérer en sécurité les sous-produits animaux issus de ces retraits, alerter les services officiels de contrôle (en élevage et/ou en abattoir) en cas de besoin. La connaissance des lésions et causes responsables de ces lésions déterminent le risque de santé publique ou d'alerte et la conduite à tenir en abattoir lors de l'examen post-mortem.

LA FORMATION

Objectif général :

Savoir détecter les anomalies des carcasses de volailles maigres à l'abattoir et engager la conduite à tenir relevant de l'action en santé publique.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les bases d'anatomie, de physiologie, de physiopathologie et d'interprétation anatomo-pathologique des anomalies responsables de retrait en abattoir ;
- Comprendre la conduite à tenir en termes de santé publique et bien-être animal en fonction des anomalies détectées
- Identifier le référentiel national pour les critères et motifs de retrait des carcasses de volailles et lagomorphes et comprendre l'architecture des fiches d'anomalie ;
- Connaître l'ordre de grandeur et les principaux motifs et facteurs de variation des taux de retrait en abattoir en France.

Contenu :

- Base de la construction et objectif d'un référentiel national d'anomalies en santé publique ;
- Bases d'anatomie et de physiologies des volailles (ce qui est observable et interprétable à l'abattoir) ;
- Bases de physiopathologie et d'interprétation anatomo-pathologique d'anomalies macroscopiques visibles à l'abattoir ;
- Observation sur pièces des principaux éléments anatomiques utilisés lors de l'examen macroscopique des carcasses et viscères à l'abattoir ;
- Détection, caractérisation, conduite à tenir sur un panel de pièces et sous-produits ;
- Quizz d'auto-évaluation.

Méthodes pédagogiques :

Conférences, travaux pratiques et dirigés sur pièces anatomiques sous-produits et diapositives.

Prérequis

Prise de connaissance du contenu du référentiel des anomalies (CD Rom), connaissance de l'abattoir et des grandes opérations unitaires du procédé d'abattage des volailles.

Produits à base de viande soumis à cuisson, pasteurisation ou appertisation : technologie et contrôle sanitaire

CODE STAGE : NSVAL0010

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

voir site ENSV-FVI :

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue>

Durée :

3,5 jours

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

Agents chargés des contrôles sanitaires des PABV

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Direction générale de l'alimentation ;
- Centre technique ;
- Référent national.

Responsable pédagogique :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Télé-inscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

La production de produits à base de viande (PABV) traités thermiquement recouvre une multitude de produits et une grande diversité de technologies de fabrication dont certaines requièrent, une importante technicité (évolution des types d'emballages, validation des barèmes, conduite d'autoclave, etc.). Ce stage consacré à l'application des traitements thermiques, organisé en partenariat avec un Centre Technique, participe à la consolidation de l'expertise des agents des DD(CS)PP dans le domaine des PABV et à une harmonisation entre les pratiques d'inspection.

LA FORMATION

Objectif général :

Acquérir les connaissances technologiques permettant de réaliser le contrôle officiel des plans HACCP mis en place par les professionnels pour la fabrication de produits à base de viande soumis à cuisson, pasteurisation ou appertisation.

Objectifs pédagogiques :

- Acquérir les connaissances technologiques relatives aux différents conditionnements utilisés et à l'application d'un traitement thermique et l'incidence de ces paramètres technologiques sur la qualité sanitaire des denrées ;
- Connaître les mesures de maîtrise incontournables en lien avec les préconisations des GBPH et pouvoir évaluer les modalités de leur surveillance par le professionnel

Contenu :

Les conditionnements : présentation des différents types de conditionnements et matériels de fermeture utilisés pour l'appertisation, présentation des différents types de conditionnements et matériels de fermeture utilisés pour la cuisson ou pasteurisation dans le conditionnement final ;

Les traitements thermiques

- caractéristiques des différentes catégories de produits à base de viande, développement des micro-organismes ;
- appertisation : les autoclaves (équipement minimal, maintenance, règles de conduite), les principes de l'appertisation (définition des barèmes de stérilisation et valeurs stérilisatrices / validation des barèmes), les modalités de surveillance des paramètres temps, température, pression, contre-pression ;
- cuisson, pasteurisation : les équipements, les principes de la cuisson et de la pasteurisation, les règles de conduite de la cuisson, procédure de refroidissement ;
- Les méthodes de contrôle des produits finis

Les productions fermières ou artisanales : adaptation des procédures d'autocontrôle au cas des petites structures ;

Applications pratiques en salle technologique.

Méthodes pédagogiques :

Conférences, TP en salle technologique, échanges entre les participants sur les pratiques d'inspection.

Prérequis

Maîtrise de la réglementation du paquet hygiène

Produits de salaisons sèches : technologie et contrôle sanitaires

CODE STAGE : NSVAL0011

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

4 jours

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

Agents chargés des contrôles sanitaires dans les Etablissements de fabrication de produits de salaisons sèches.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Direction générale de l'alimentation ;
- Centre technique ;
- Référent national ;
- Enseignants de VetAgro Sup.

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

La production de salaisons sèches recouvre une multitude de produits et diverses technologies de fabrication dont certaines requièrent une importante technicité (maîtrise des qualités technologiques et sanitaires des matières premières et des ferments, maîtrise de l'étuvage et du séchage, etc ...).

Ce stage consacré à la fabrication des produits de salaisons sèches, organisé en partenariat avec un Centre Technique et un établissement d'enseignement supérieur, participe à la consolidation de l'expertise des agents des DD(CS)PP dans le domaine des produits de salaisons sèches et à une harmonisation entre les pratiques d'inspection.

LA FORMATION

Objectif général :

Acquérir les connaissances technologiques permettant de réaliser le contrôle officiel des plans HACCP mis en place par les professionnels dans le cadre de la fabrication de salaisons sèches (produits à base de viande salés, étuvés, séchés, etc.). Cette formation est axée sur les dangers microbiologiques.

Objectifs pédagogiques :

- Acquérir les connaissances technologiques relatives aux différents processus rencontrés en salaisons sèches et connaître l'incidence des paramètres technologiques sur la qualité sanitaire des denrées ;
- Connaître les points de contrôle incontournables en lien avec les préconisations des GBPH et pouvoir évaluer les procédures de surveillance mises en œuvre par les professionnels.

Contenu :

- **Rappels relatifs aux méthodes de conservation des salaisons sèches :** croissance bactérienne, acidification, déshydratation (séchage), action des flores de compétition, dangers associés aux salaisons sèches ;
- **La maîtrise technologique et sanitaire des procédés de production :** matières premières (maigres, gras, boyaux, enveloppes), ingrédients et additifs, équipements, mise en œuvre des fabrications, modalités de surveillance des points déterminants et définition des actions correctives en cas de non-conformité, contrôle des produits finis, charte saucisson sec et le logiciel de microbiologie prédictive (si intervention IFIP) ;
- **Applications pratiques :** présentation des équipements – maîtrise des étapes de production - les suivis technologiques et sanitaires (pH, aw, perte de poids), etc ;

Réglementation associée et méthodes de contrôle.

Méthodes pédagogiques :

Conférences, TP en salle technologique, échanges entre les participants sur les pratiques d'inspection.

Prérequis

Maîtrise de la réglementation du paquet hygiène.

Sous-produits animaux : évaluation d'un PMS (aspect HACCP)

CODE STAGE : NSVAL0012

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

3 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires
(ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-
L'Etoile

Public cible :

Inspecteurs spécialisés pour tout ou partie de
leur activité en SPAN.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

**Intervenants / Formateurs (ou Référents
techniques) :**

- Inspecteurs en services déconcentrés
- Personne ressource DGAL SSA : Nadine
Guillome
- Référente nationale DGAL SPAN :
Anne LEBOUCHER

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR /
personnes invalides

CONTEXTE

Les crises sanitaires dues à un agent pathogène tel que l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) en Grande-Bretagne ou les virus influenza, ou celles consécutives à l'introduction accidentelle ou naturelle de contaminants chimiques dans l'alimentation humaine ou animale ont justifié une réglementation spécifique relevant de la direction générale de l'alimentation (DGAL) en vue de prévenir et limiter les risques portés par les sous-produits animaux tout en les valorisant ou les éliminant.

La complexité de l'organisation industrielle, des procédés de fabrication et de la réglementation en vigueur justifie la mise en œuvre de formations spécialisées pour l'amélioration de l'expertise publique de contrôle.

En particulier, l'application de la réglementation européenne concernant les sous-produits animaux (Règlement (CE) n°1069/2009 et Règlement (UE) n°142/2011) nécessite une formation relative à la méthode HACCP dans le domaine des sous-produits animaux utilisés pour des fabrications d'aliment pour animaux et d'engrais (dont les résidus de méthanisation ou compost) dont l'inspecteur a en charge d'apprécier la qualité dans le cadre du contrôle du plan de maîtrise sanitaire mis en œuvre en établissement agréé.

LA FORMATION

Objectif général :

Connaître les méthodes d'inspection en matière d'évaluation d'un plan de maîtrise sanitaire en particulier sur les aspects HACCP (méthode 7 pour certains exemples).

Objectifs pédagogiques :

- Savoir justifier les observations relatives à l'inspection d'une procédure écrite fondée sur les principes HACCP en établissement agréé sous-produit animaux (Règlement (CE) n°1069/2009) lors d'une inspection ;
- Connaître le fonctionnement d'une usine fabricant aliment pour animaux ou engrais à partir de sous-produits animaux ;
- Être capable de décrire les principaux paramètres et procédés technologiques utilisés au cours de ces procédés de fabrication ;
- Savoir analyser la réglementation en vigueur au regard des éléments liés aux procédures fondées sur les principes HACCP et aux paramètres des procédés ;
- Connaître les pratiques d'inspection à mettre en œuvre

Contenu :

- Aspects fondamentaux : rappels sur les procédures fondées sur les principes HACCP appliqués à un produit animal ou d'origine animale ;
- Aspects macro-économiques : usage et fabrication d'intérêt en sous-produits animaux ;
- Aspects technologiques : éléments techniques sur les matières premières et les procédés de fabrication, application d'une méthode HACCP aux procédés ;
- Aspects réglementaires : réglementations européenne et nationale (catégorie de sous-produits animaux gérés en ateliers agréés, procédures d'agrément : attendus au titre du PMS (aspects HACCP), notification des autorisations des méthodes ou paramètres utilisés) ;
- Méthodologie de contrôle : approche raisonnée d'une méthode d'inspection suivant les référentiels d'inspection en vigueur concernant le PMS (aspect HACCP).

Méthodes pédagogiques :

Conférences, exercices d'application.

Prérequis

Lecture préalable de la réglementation relative aux sous-produits animaux, en particulier annexes IV et V du règlement d'application (UE) n°142/2011, formation initiale en SPAN (ou expérience en inspection SPAN sur la base 1069).

Sous-produits animaux : évaluation d'un PMS(aspect HACCP) d'établissement de méthanisation : perfectionnement

CODE STAGE : NSVAL0013

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

2 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-L'Etoile

Public cible :

Inspecteurs spécialisés pour tout ou partie de leur activité en SPAN ayant déjà suivi la formation initiale : « Sous-produits animaux : évaluation d'un PMS - aspects HACCP » (NSVAL0012)

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Inspecteurs en services déconcentrés
- Référente nationale DGAL SPAN : Anne LEBOUCHER

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour lesPMR / personnes invalides

CONTEXTE

Le développement de la méthanisation de sous-produits animaux (en lien avec la gestion des biodéchets et de l'énergie) s'est accompagné d'une prise en compte du danger que ce procédé présente pour la chaîne alimentaire. Ainsi la réglementation européenne harmonisée exige d'une part un procédé sûr et d'autre part son suivi par une méthode HACCP. Des dérogations existent à certaines règles mais restent maîtrisées en lien avec les principes HACCP et la gestion d'un PMS par l'exploitant. L'inspection, en particulier dans le cadre de la mise aux normes de cette filière nécessite d'être au fait de cette gestion en lien avec les principes posés par les méthodes de type HACCP.

LA FORMATION

Objectif général :

Approfondir la méthode d'inspection d'un plan de maîtrise sanitaire en atelier agréée de méthanisation, en particulier concernant certains points de méthodes basées sur les principes du HACCP.

Objectifs pédagogiques :

- Savoir justifier les observations relatives à l'inspection d'une méthode HACCP lors d'une inspection au titre du R1069/2009 ;
- Approfondir des notions-clés telles que PRPo, CCP, limite critique/valeur cible/tolérance/ objectif de maîtrise, vérification ;
- Utiliser les GBPH existants pour mieux appréhender les plans HACCP élaborés par les professionnels.

Contenu :

- Rappels théoriques sur le PMS et la méthode HACCP appliquée à un sous-produit animal ;
- Notion de risque et de danger ;
- Listes des dangers par filière en SPAN ;
- Calcul de criticité ;
- Les CCP et les PRPo et les paramètres réglementaires ;
- La validation des mesures de maîtrise ;
- L'importance de la vérification ;
- La flexibilité et l'évolution du plan HACCP (mise aux normes 2023).

Méthodes pédagogiques :

Exposés, exercices d'application

Prérequis

Participation à la formation initiale « Sous-produits animaux : évaluation d'un PMS (aspects HACCP) », expérience en inspection sur les items HACCP, connaissance de la méthanisation et règles SPAN s'y appliquant (R142/2011 et AM 9/4/18)

Sous-produits animaux : inspection en ateliers de conversion en biogaz ou compost

CODE STAGE : NSVAL0014

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

3,5 jours

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

Inspecteurs sous-produits animaux en services déconcentrés.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Référente nationale DGAL sous-produit animaux,
- Services déconcentrés du MASA

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR / personnes invalides

CONTEXTE

La réglementation relative aux sous-produits animaux a prévu la possibilité de valoriser des produits animaux en filière énergétique ou fertilisante. Le Grenelle de l'environnement, le développement durable et des paramètres économiques divers dynamisent des filières traditionnelles (compost) ou récemment implantées (biogaz). L'inspection est donc confrontée à des domaines pour lesquels l'évaluation du risque sanitaire et l'application d'une réglementation dense apparaissent complexes. La délivrance de l'agrément, la dérogation à certains paramètres ou équipements de conversion et l'inspection au sens strict sont complémentaires de la sécurisation de ces filières en développement, mais qui nécessitent déjà une mise aux normes.

LA FORMATION

Objectif général :

Être capable de mener une inspection dans un atelier pratiquant la conversion en biogaz ou compost.

Objectifs pédagogiques :

- Appréhender les spécificités liées à la réglementation sous-produits animaux au sein d'installation de compostage ou de conversion en biogaz ;
- Savoir utiliser cette réglementation dans le cadre de l'inspection dans les ateliers agréés et en dissociant les éléments déjà couverts par la réglementation environnementale, en particulier celle relative aux déchets et biodéchets ;
- Connaître les principaux paramètres et procédés technologiques utilisés au cours des procédés de fabrication (méthanisation et compost) ;
- Être capable d'instruire un dossier d'agrément.

Contenu :

- Bases réglementaires en terme sanitaire pour les activités de conversion biologique de sous-produits animaux ;
- Agrément : instruction du dossier et délivrance de l'agrément ;
- Dérogations au standard UE, Mise aux normes 2023 ;
- Liens avec la réglementation déchets biodéchets.

Méthodes pédagogiques :

Conférences, visite, études de cas, exercices d'application.

Prérequis

Lecture préalable du règlement princeps.

Être en charge de l'inspection ou de l'instruction de dossiers d'ateliers agréés au titre du règlement (CE) n° 1069/2009 pour ce qui concerne l'activité de conversion en compost ou biogaz.

Sous-produits animaux : Usage de TRACES NT

CODE STAGE : NSVAL0015

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

1 jour

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

Agents / Inspecteurs des services
déconcentrés spécialisés pour tout ou partie
de leur activité en SPAN, avec suivi de
TRACES NT

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

**Intervenants / Formateurs (ou Référents
techniques) :**

Direction générale de l'alimentation (DGAL-
BPRSE)

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

Les mouvements de certains sous-produits animaux (SPAN) et surtout de produits dérivés (« farines ») doivent particulièrement être suivis par les services déconcentrés, y compris à l'importation ou à l'exportation. En particulier des notes de service (DGAL/SDSPA/2017-590 et 790 et DGAL/SDASEI/2018-241) précisent les modalités à mettre en œuvre afin de vérifier le bon usage des produits et l'absence de détournement vers la chaîne alimentaire si nécessaire. Cette formation vise à compléter la formation relative aux contrôles import/export, échanges UE, en se focalisant sur l'utilisation de TRACES NT en lien avec les recommandations faites à la France par la DGSANTE-DIRF lors de ses missions d'audit sur les protéines animales transformées et les insectes (2018 et 2019).

LA FORMATION

Objectif général :

Être capable de rechercher les DOCOM/DVCE disponibles sur TRACES NT des entreprises présentes dans son département et de réaliser les contrôles de traçabilité exigés.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les sous-produits animaux concernées par l'utilisation de TRACES
- Savoir effectuer une recherche dans TRACES
- Savoir réaliser un contrôle dans TRACES
- Utiliser Qlikview pour préparer un contrôle de délégation/inspection sur site.

Contenu :

- Rappels réglementaires
- Contrôle d'un document commercial et DOCOM
- Utilisation de TRACES
- Utilisation de Qlikview

Méthodes pédagogiques :

Exposés, exercices sur TRACES et Qlikview

Prérequis

Disposer de droits d'accès à TRACES et connaître la réglementation et les notes de service relatives aux mouvements de SPAN soumis à TRACES

Sous-produits animaux et produits dérivés : traçabilité nationale et dans le cadre d'échanges UE - imports - exports

CODE STAGE : NSVAL0016

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

3,5 jours

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

Inspecteur en sous-produits animaux, utilisateur de TRACES, agent en charge de la gestion des certificats sanitaires relatifs aux sous-produits animaux et produits dérivés et des autorisations à l'importation.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Référente nationale DGAL SPAN
- Points de contacts nationaux gérant en DD/SRAL des importations, exportations ou échanges de sous-produits animaux et produits dérivés,
- Service d'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières (SIVEP ou PIF),

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

Etant donné l'importance des mouvements commerciaux en sous-produits animaux et en produits dérivés - notamment pour les matières destinées, ou au contraire interdites, en alimentation animale - et suite à des non-conformités récurrentes ainsi qu'au BREXIT, il est apparu nécessaire d'illustrer et de clarifier la réglementation communautaire et nationale concernant la traçabilité exigée pour ces matières aussi bien en France que lors d'échanges depuis ou vers des pays hors UE.

LA FORMATION

Objectif général :

Connaître la réglementation sur les sous-produits animaux et les produits dérivés ainsi que l'architecture des textes au titre traçabilité des produits. Savoir l'appliquer aussi bien en France, à l'importation et à l'exportation, qu'aux échanges entre Etats membres.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre l'architecture des règlements n°1069/2009 et 142/2011 dans le domaine de la traçabilité ;
- Comprendre les exigences en matière de contrôles de la traçabilité à l'importation **après** le passage en poste d'inspection frontalier, à l'exportation et lors d'échanges européens relatives à ces produits ;
- Être capable de réaliser un contrôle dans les établissements expéditeurs et destinataires en présence de produits importés ou exportés, d'origine européenne ou nationale, sur les sous-produits animaux et les produits qui en sont dérivés ;
- Connaître les marchandises soumises à la procédure « article 8 de la directive 97/78/CE » et à l'article 48 du règlement (CE) n°1069/2009 ;
- Connaître les nécessités d'agrément ou d'enregistrement des établissements manipulant et stockant des sous-produits animaux et produits dérivés ;
- Connaître les principes liés aux messages TRACES NT en lien avec l'article 48 du règlement (CE) n°1069/2009 et le règlement (CE) n°999/2001.

Contenu :

Focus sur :

- Les protéines animales transformées (PAT) de catégorie 3, les sous-produits animaux et farines de viande et d'os (FVO), les graisses animales fondues de catégorie 1 et 2, les échanges soumis à message TRACES NT ;
- Les échantillons importés destinés aux laboratoires (recherche, diagnostic), à l'éducation ou à des usines ou unités de recherche et développement (commerciaux) et sur les matières canalisées à l'importation **après** leur passage en poste d'inspection frontalier ;
- Les exigences générales pour l'exportation de matières non interdites à ce mouvement, et spécifiques : exportation de protéines au titre du règlement (CE) n°999/2001, nouvelles mesures 2017.
- La flexibilité pour la traçabilité en nationale des sous-produits animaux/produits dérivés.

Méthodes pédagogiques :

Exposés, retours d'expérience à partir d'exemples pratiques, exercices, visite d'un poste d'inspection frontalier.

Prérequis

Connaissance de l'architecture des règlements 1069/2009 et 142/2011. Prise en charge des mouvements de sous-produits animaux via TRACES, en vue de leur exportation (certificat sanitaire) ou une fois présentés au poste d'inspection frontalier.

Prise de poste Chef de service en charge de la sécurité sanitaire des aliments

CODE STAGE : NSVAL0017

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

4 jours

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

Chefs de service SSA ou adjoints
nouvellement affectés en service déconcentré

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

Les bureaux de la sous-direction de la sécurité
sanitaire des aliments à la DGAL.

Chef(fe) de SRAL

Che(fe) de service SSA en DDecPP

Responsable pédagogique :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

Cette formation est destinée aux chefs de service « Sécurité sanitaire des aliments » ou à leurs adjoints nouvellement affectés en service déconcentré. Elle a pour objectif de présenter les actualités techniques, réglementaires et organisationnelles mais aussi d'apporter des connaissances et retours d'expérience en matière de management et d'encadrement technique d'équipe dans un contexte où les questions sanitaires en service déconcentré peuvent être gérées par des cadres ayant des formations et des profils variés (vétérinaires ou non). Il s'agit également de présenter l'environnement de travail (y compris les outils mis à disposition des cadres et techniciens des DDecPP) et d'identifier les correspondants sectoriels avec lesquels les cadres nouvellement affectés seront amenés à collaborer. Des échanges de pratiques et retours d'expériences complètent cette formation qui est amenée à évoluer en fonction d'une part des outils et orientations pilotés par la DGAL et d'autre part de l'analyse des évaluations qui seront réalisées par les participants en fin de formation.

LA FORMATION

Objectif général :

Faciliter la prise de poste des Chefs de service "sécurité sanitaire des aliments" (ou adjoints) nouvellement affectés et améliorer l'encadrement technique des équipes dont ils ont la responsabilité.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre ce qui est attendu par l'administration centrale d'un chef de service en sécurité sanitaire des aliments ;
- Comprendre le fonctionnement de la DGAL et de ses services déconcentrés
- Comprendre les contextes et enjeux des domaines couverts par l'inspection en sécurité sanitaire des aliments ;
- Connaître les principaux outils mis à disposition et les sources d'informations mobilisables.

Contenu :

- Le pilotage stratégique d'un service SSA ;
- Le management de l'équipe ;
- Le rôle de référent technique et juridique ;
- La responsabilité de l'inspection et du contrôle.

Méthodes pédagogiques :

Conférences, présentations, études de cas pratiques.

Prérequis

Connaissance de la réglementation et des notes de service relatives à la sécurité sanitaire des aliments.

La gestion des alertes d'origine alimentaire

CODE STAGE : NSVAL0018

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

3 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-L'Etoile

Public cible :

- Inspecteurs responsables de la gestion des alertes « denrées alimentaires » dans les services déconcentrés ;
- Personnes ressources des secteurs relatifs à la sécurité sanitaire des aliments

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Direction générale de l'alimentation / Mission des urgences sanitaires,
- Direction générale de l'alimentation / référents nationaux,
- Santé publique France (à confirmer),
- Laboratoires,
- Professionnels

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR / personnes invalides

CONTEXTE

Les dispositifs de maîtrise des dangers et d'autocontrôle mis en place par les entreprises ainsi que le développement de la surveillance de la qualité sanitaire des aliments aux niveaux national et international par les pouvoirs publics ont renforcé, au fil des années, la qualité et la sécurité des produits, mais conduisent également à identifier des alertes en nombre plus important dont certaines peuvent évoluer vers une crise.

La gestion de ces situations d'alerte, lorsqu'un danger pour le consommateur a été identifié, nécessite une coordination efficace entre tous les acteurs pour que les impératifs de sécurité et les exigences légitimes des consommateurs soient satisfaites, en limitant le plus possible les effets néfastes ou dommageables pour une filière. Les mesures de gestion doivent être proportionnelles au risque évalué.

Cette proportionnalité s'applique également en matière de communication.

LA FORMATION

Objectif général :

Améliorer le dispositif de gestion des alertes d'origine alimentaire (denrées alimentaires) par les DDecPP.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les obligations réglementaires des exploitants du secteur alimentaire en matière de notification et de gestion des alertes d'origine alimentaire, connaître les rôles des DDecPP et de la DGAL,
- Savoir analyser un Cerfa de notification d'alerte, savoir évaluer une situation d'alerte,
- Comprendre les circuits d'information lors d'une alerte,
- Comprendre les principes et le déroulé des investigations conduites autour de cas humains groupés,
- Être capable de mettre en œuvre les actions adéquates en termes de contrôles et de suites, en prévention ou dans le contexte d'une situation d'alerte.

Contenu :

- Réglementations européenne et nationale ;
- Approche raisonnée et opérationnelle de l'action administrative dans une DDecPP ;
- Travaux pratiques : techniques et modalités d'action concernant les principaux types d'alertes d'origine alimentaire (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., pesticides, contaminants chimiques, TIAC à coquillages, produit manipulé/transformé ou non...) ;
- Témoignages d'acteurs de la gestion des alertes ;
- Communication en cas d'alerte.

Méthodes pédagogiques :

Conférences, retours d'expérience, échanges de pratiques entre les participants et travaux dirigés.

Prérequis

Avoir déjà géré une ou plusieurs alertes « produits » sur le terrain. Avoir suivi les formations webinaires « Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire » et « SORA Alerte » (disponibles en replay sur l'intranet du MASA).

Gestion post-accidentelle nucléaire du milieu agricole et de l'alimentation

CODE STAGE : NSVAL0019

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

1 jour

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

- Délégué du ministère chargé de l'agriculture dans les zones de défense,
- Agents des départements ayant une installation nucléaire de base,
- Agents des régions pour lesquelles plusieurs départements sont concernés.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Direction générale de l'alimentation (DGAI),
- Autorité de sûreté nucléaire (ASN),
- Institut de radioprotection et de sûreté nucléaire (IRSN),
- Service déconcentré,
- Laurent NOEL

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

Le comité directeur post-accidentel (CODIR-PA), piloté par l'autorité de sûreté nucléaire (ASN) depuis 2005 a rédigé un guide de sortie de la phase d'urgence après un accident nucléaire et de lignes directrices pour la gestion post-accidentelle de transition et de long-terme. La connaissance des conclusions de ces travaux, qui touchent notamment à l'agriculture et à l'alimentation, est primordiale pour une bonne gestion locale d'un événement radiologique. Par ailleurs, la mise à jour du guide ACTA d'aide à la décision pour la gestion du milieu agricole en cas d'accident nucléaire nécessite une familiarisation par les acteurs destinataires : les services déconcentrés du ministère chargé de l'agriculture. Enfin les événements du premier semestre 2011 au Japon suite au séisme puis au tsunami qui ont affecté la centrale nucléaire de Fukushima-Daiichi ont mis en lumière l'utilité d'une préparation efficace en amont.

LA FORMATION

Objectif général :

Maîtriser les outils existants pour la gestion du milieu agricole et de l'alimentation après un accident nucléaire : utilisation du guide ACTA, mise en pratique des conclusions du CODIR-PA

Objectifs pédagogiques :

- Avoir les connaissances de base en termes de radioprotection ;
- Connaître les phénomènes de contamination de l'alimentation animale et humaine ;
- Comprendre les enjeux et les conséquences de l'évaluation du risque pour une exploitation ou une filière.

Contenu :

- Grands principes de la radioactivité ;
- La contamination de l'alimentation humaine et animale ;
- Mise en place du zonage ;
- Scénario d'un accident nucléaire Mise sous séquestre ;
- Guide ATCA.

Méthodes pédagogiques :

Conférences, retours d'expérience à partir d'exemples pratiques.

Prérequis

Lecture des fiches sur les connaissances de base en radioactivité.

Contamination chimique des aliments : gestion des non-conformités et pollutions

CODE STAGE : NSVAL0020

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir le site de l'ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

3 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-L'Etoile

Public cible :

- Agents des DD(CS)PP chargés du contrôle de conformité des denrées et de la sécurité sanitaire des aliments,
- Agents des services régionaux de l'alimentation concernés.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Ministère chargé de l'agriculture (DGAL/SDSSA),
- Services déconcentrés (DD(ec)PP, SRAL, etc),
- Laboratoire national de référence,
- Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES),
- Experts.

Responsable pédagogique :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR / personnes invalides

CONTEXTE

Les contaminants de nature chimique (éléments traces métalliques, PCB, dioxines, HAP, mycotoxines...), originaires de pollutions diverses, sont régulièrement présents dans les aliments. Ils peuvent atteindre des concentrations dépassant les seuils maximums de contamination, ce qui entraîne la mise en œuvre de mesures de gestion à court, moyen et long terme.

La maîtrise des risques chimiques constitue un élément essentiel de la sécurité sanitaire des aliments. Mais ce problème est complexe et difficile à gérer car ces contaminants ont des origines et caractéristiques très variées, et sont présents en quantités variables dans les aliments. Par ailleurs, leurs effets sur les consommateurs apparaissent à moyen et long terme et sont de ce fait compliqués à évaluer.

LA FORMATION

Objectif général :

Développer une culture du risque chimique dans les aliments, connaître les principes fondamentaux de la gestion du risque chimique par le MASA et de la réglementation applicable en la matière, connaître les réflexes utiles en cas de non-conformité

Précision : les résidus de produits phytopharmaceutiques et de médicaments vétérinaires ne sont pas abordés dans cette formation.

Objectifs pédagogiques :

- Acquérir des connaissances de base sur la réglementation applicable en matière de contamination chimique des aliments et les procédures en vigueur ;
- Connaître les interlocuteurs adéquats et les rôles des acteurs impliqués dans ces dossiers (ministère chargé de l'environnement, DGAL, DGCCRF, ANSES en particulier et services déconcentrés correspondants, laboratoires...) ;
- Connaître les actions générales du ministère chargé de l'agriculture en terme de santé publique sur ce sujet ;
- Comprendre les enjeux en termes de risque et les modalités générales d'évaluation de ces risques.

Contenu :

- Grandes caractéristiques des principaux contaminants réglementés ;
- Réglementation applicable aux contaminants alimentaires ;
- Vision d'un cas concret de gestion d'une contamination d'ampleur ;
- Rôle d'un laboratoire national de référence (expertise technique, animation de réseau...) ;
- Evaluation du risque chronique lié aux contaminants alimentaires, rôle de l'ANSES dans ce domaine ;
- Communication sur le risque et gestion du risque par les recommandations.

Méthodes pédagogiques :

Exposés, conférences, retours d'expérience.

Prérequis

Lecture préalable de la réglementation en vigueur :

- Règlement (CE) n° 1831/2003 de la Commission du 19 décembre 2003 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ;
- Règlement (CEE) n° 315/93 du Conseil, du 8 février 1993, portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires.
- Instruction technique DGAL/SDSSA/N2022-4 : mesures générales de gestion des non-conformités en contaminants chimiques dans les denrées alimentaires ;
- Note de service DGAL/SDPAL/N2011-8245 : gestion et devenir des animaux terrestres et de leurs produits à l'occasion d'un résultat d'analyse défavorable en dioxines et polychlorobiphényles (PCB).

Surveillance et lutte contre la tuberculose bovine dans les départements (niveau approfondissement)

CODE STAGE : NSVAL0021

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

2 jours

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

Responsables santé animale en DD(CS)PP.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Ecole nationale vétérinaire d'Alfort,
- Services vétérinaires,
- Direction générale de l'alimentation

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

La France est reconnue officiellement indemne (OI) de tuberculose bovine par la Commission européenne depuis 2001. L'acquisition du statut officiellement indemne facilite, voire conditionne, le commerce des animaux et de leurs produits, notamment au niveau international. Malgré ce statut favorable, une centaine de foyers sont détectés tous les ans sur le territoire et le maintien de ce statut est désormais un des critères de compétitivité de l'élevage bovin. L'enjeu économique de la lutte contre la tuberculose bovine est devenu prédominant pour les différents acteurs de la filière professionnelle. Malgré la prévalence faible, la situation sanitaire est préoccupante. Après une évolution favorable de la situation en Bourgogne, la majorité des foyers est désormais localisée en région Nouvelle Aquitaine. Mais l'apparition régulière de foyer sur le reste du territoire peut révéler des situations sanitaires encore mal contrôlées. Ces dernières années, des cas ont été détectés dans la faune sauvage en particulier dans plusieurs zones où la maladie circule depuis plusieurs années en élevage bovin (Dordogne, Côte d'or, Charente, Ardennes, forêt de Brotonne). La possible existence d'inter-contamination entre animaux domestiques et sauvages crée des inquiétudes légitimes auprès des professionnels qui perturbent les efforts entrepris pour contrôler la maladie dans le cheptel domestique. Dans les départements où le risque est avéré, des mesures de surveillance et de lutte intensifiées ont été mises en place et continuent de faire l'objet d'adaptations. Dans les autres départements, il convient de renforcer la surveillance et la lutte, en ayant soin d'adapter les mesures aux besoins. Il est donc essentiel pour les agents des Directions Départementales d'être informés du contexte actuel de l'épidémiologie de la tuberculose bovine et des outils pour la combattre afin de bien comprendre leurs rôles dans la lutte contre cette maladie.

LA FORMATION

Objectif général :

Améliorer la lutte contre la tuberculose dans les départements et permettre aux responsables santé animale d'être le relais et l'animateur du réseau de surveillance.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître le contexte national, la maladie et les outils disponibles pour calmer éventuellement le jeu (pathogénie, moyens d'investigation) ;
- Être capable d'analyser la situation départementale ;
- Être capable de réaliser une analyse du risque face à des suspicions et savoir comment les gérer ;
- Connaître l'importance des enquêtes épidémiologiques dans et autour des foyers.

Contenu :

- Situation épidémiologique de la tuberculose en élevage et dans la faune sauvage ;
- Modalités de diffusion et de propagation de la tuberculose (transmission animal-animal, transmission animal-homme, persistance de l'agent, problématique du lait...) ;
- Utilisation des outils de diagnostic ;
- Analyse et gestion des suspicions ;
- Importance des enquêtes épidémiologiques ;
- Stratégie départementale et animation du réseau local.

Méthodes pédagogiques :

Exposés, études de cas pratiques, échanges de pratiques.

Prérequis

Lecture du polycopié sur la tuberculose disponible à l'adresse suivante : <http://eve.vet-alfort.fr/course/view.php?id=280>

Filière avicole : Maîtrise du risque salmonelles

CODE STAGE : NSVAL0024

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

4 jours

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

- Agents des services vétérinaires, santé animale préférentiellement,
- Agents des organismes interprofessionnels et des collectivités territoriales concernés.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES),
- Direction générale de l'alimentation (DGAL),
- Services vétérinaires,
- Docteur vétérinaire et spécialiste de l'intervention en élevage avicole,
- Laboratoire d'analyse,
- Groupement de défense sanitaire.

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

L'incidence des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) causées par *Salmonella Typhimurium* et surtout *Salmonella Enteritidis*, suite en particulier à la consommation d'œufs et d'ovoproduits, met en évidence l'importance hygiénique de la contamination des filières avicoles, notamment la filière ponte, par ces bactéries.

En amont de la filière, ce problème sanitaire a justifié l'organisation, en Europe d'une lutte contre ces maladies animales et notamment l'introduction en France des infections à *Salmonella Typhimurium* et à *Salmonella Enteritidis* dans l'espèce *Gallus gallus* dans la nomenclature des dangers sanitaires de première catégorie ainsi que la mise en œuvre d'un plan de lutte piloté par les services vétérinaires, qui nécessite une connaissance de bases des techniques d'élevage. La charte sanitaire est un dispositif original mis en place en France qui conditionne en partie les indemnités financières des reproducteurs et des pondeuses au respect de bonnes pratiques. L'harmonisation de l'inspection et des décisions administratives en la matière nécessite un étalonnage régulier des agents.

LA FORMATION

Objectif général :

Améliorer l'efficacité de la gestion du risque salmonelle dans la filière avicole.

Objectifs pédagogiques :

A l'échelle de la filière :

- Savoir justifier, dans les filières avicoles, les principes de l'analyse du risque *Salmonella*, présidant à l'action des services de l'Etat ;
- Connaître la réglementation prévenant le risque *Salmonella* dans les filières avicoles (lutte contre l'infection animale et hygiène des aliments).

A l'échelle de l'exploitation agricole ou de l'entreprise agroalimentaire :

- Disposer du bagage minimum en termes de techniques de production et d'accouaison actualisées pour comprendre les contraintes de l'éleveur et programmer les inspections ;
- Connaître les pathologies courantes des espèces soumises au plan de lutte ;
- Être capable de gérer la police sanitaire ;
- Connaître les bonnes pratiques d'élevage permettant de prévenir les contaminations par *Salmonella*, ainsi que les incontournables d'un programme de décontamination et d'assainissement d'une exploitation infectée ;
- Être en mesure d'effectuer les différents prélèvements en vue de la recherche de salmonelles à tout stade de la filière ;
- Être capable d'organiser (ou de participer selon le niveau de responsabilités confiées) à une enquête épidémiologique consécutive à l'infection d'un élevage par *Salmonella*.

Contenu :

- Sciences fondamentales : microbiologie, épidémiologie ;
- Réglementations européenne et nationale ;
- Approche raisonnée de l'action administrative dans un service déconcentré ;
- Techniques et modalités d'interventions en élevage.

Méthodes pédagogiques :

Conférences, retours d'expérience, travaux dirigés.

Prérequis

Avoir 3 à 6 mois d'expérience pratique. Visite d'un élevage de production (filières ponte et chair) et d'un établissement d'accouaison.

Lecture préalable de la réglementation relative à la lutte contre les infections à *salmonella* (arrêtés ministériels du 26 février 2008), à l'hygiène de la production d'œufs, d'ovoproduits et de viandes de volailles.

Filière avicole – Application du PRo7 sur SIGAL (et RESYTAL)

CODE STAGE : NSVAL0026

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir le site de l'ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

2 jours

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

- Agents des services déconcentrés chargés des contrôles en filière volaille

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Référents nationaux salmonelles
- Personnes ressources salmonelles
- COSIR (Chargés de mission pour la mise en Œuvre du Système d'Information de l'alimentation)

Responsable pédagogique :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Télé inscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

Les salmonelloses aviaires sont des maladies réglementées qui doivent faire l'objet d'une déclaration et d'une surveillance obligatoires, et pour certaines d'entre elles, de mesures de police sanitaire. Le programme de référence SIGAL o7 « action sanitaire dans les espèces volaille et gibier » dit PRo7 est un outil d'enregistrement et de pilotage relatif à la surveillance et au dépistage des salmonelles en élevage aviaire. Il permet aux services déconcentrés d'assurer leurs missions de contrôle, et donne les moyens à l'administration centrale de rendre compte aux différents partenaires nationaux et européens de l'avancée du programme ainsi que d'assurer sa mission de pilotage.

LA FORMATION

Objectif général :

Améliorer l'efficacité de la gestion du risque salmonelle dans la filière avicole.

Objectifs pédagogiques :

Être capable d'utiliser les bases SIGAL et RESYTAL pour mettre en œuvre le programme PRo7 (pour les missions qui relèvent des services déconcentrés).

Contenu :

- Enregistrement et extraction des données (RESYTAL et SIGAL).
- Assiette de contrôle, programmation et suivi des inspections DDPP en aviculture : chartes sanitaires, prélèvements officiels en élevage et au couvoir, tableau de suivi de la programmation ;
- Gestion des prophylaxies salmonelles : programmation et édition des DAP, résultats de laboratoires hors intervention, Enregistrement des mises en place ;
- Vérification des résultats non conformes : oranges, rouges dont absence de pousse, information du BSA ;
- Gestion des cas positifs salmonelles : information du BSA, autorisations (APMS, APDI, levée, charte), PR25 (arrêtés préfectoraux), PRo7 gestion de cas, tableau de suivi des cas positifs ;

Méthodes pédagogiques :

Exposés, retours d'expérience à partir d'exemples pratiques, exercices pratiques (manipulations sur les bases SIGAL et RESYTAL)

Prérequis

Connaissance des programmes de lutte salmonelles ; arrêtés lutte en Gallus filière ponte et chair, en dindes reproductrices et en volailles de chair (poulets et dindes)

Aliments pour animaux : inspection hygiène des établissements

CODE STAGE : NSVAL0029

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

4 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires
(ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-
L'Etoile

Public cible :

Agents chargés des inspections alimentation
animale en direction départementale ou
mutualisés en service régionale de
l'alimentation.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

**Intervenants / Formateurs (ou Référents
techniques) :**

- Direction générale de l'alimentation,
- Services déconcentrés,
- Référent national alimentation animale.

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Télé-inscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour lesPMR /
personnes invalides

CONTEXTE

L'apparition de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) en Grande-Bretagne, concomitante à une modification technologique de la fabrication d'aliments destinés aux bovins, les crises consécutives à l'introduction accidentelle ou naturelle de dioxines (kaolin notamment) ou de métaux lourds (cadmium dans du sulfate de zinc) dans l'alimentation animale ont justifié, ces dernières années, une profonde refonte de la réglementation en vigueur et une augmentation des actions de contrôles, qui sont assurées conjointement par des inspecteurs relevant de la DGCCRF et des inspecteurs relevant de la DGAL.

LA FORMATION

Objectif général :

Être capable de mener une inspection hygiène dans les établissements fabriquant des aliments pour animaux et de délivrer un agrément.

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser les textes réglementaires relatifs à l'hygiène en alimentation animale
- Comprendre le champ d'application des autorisations délivrées aux établissements
- Connaître les suites possibles en cas de contrôle défavorable
- Être capable d'analyser une demande d'agrément salmonelle d'un établissement d'alimentation animale

Contenu :

- Réglementation : règlement n° 183/2005, arrêtés ministériels du 23 avril 2007 et du 28 février 2000 ;
- Réglementation relative à l'agrément salmonelle ;
- Outils de l'inspection : grille et vademecum ;
- Analyse d'un dossier d'agrément ;
- Visite d'une usine ;
- SIGAL.

Méthodes pédagogiques :

Conférences, témoignages, visite d'usine, étude de dossier d'agrément

Prérequis

Lecture préalable de la réglementation relative à l'alimentation des animaux et suivi de la formation généraliste commune DGAL / DGCCRF.

Les insectes : élevage et usages

CODE STAGE : NSVAL0030

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

2 jours

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

Agents des services déconcentrés chargés de l'alimentation animale (DGAL et DGCCRF), des sous-produits animaux, des ICPE et de la faune sauvage captive.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Référente nationale DGAL SPAN
- Référente nationale DGAL Alimentation animale
- DGCCRF
- MTECT
- Cosir DGAL

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

La filière insectes continue son développement. Des activités et projets existent pour des usages dans la chaîne alimentaire et dans d'autres filières, y compris à l'importation d'animaux vivants, de leurs produits et des aliments qui leur sont destinés. Les autorités locales ou nationales sont régulièrement sollicitées sur le sujet par les professionnels et porteurs de projet.

Or, la détention d'insectes et leur usage sont couverts par diverses réglementations gérées par différents services. Afin de répondre au mieux aux demandes des opérateurs, il est important d'apporter des éléments sur les exigences réglementaires applicables aux insectes.

LA FORMATION

Objectif général :

Connaître les différentes réglementations applicables à la détention et l'utilisation des insectes, que ce soit dans la chaîne alimentaire ou pour des usages autres.

Objectifs pédagogiques :

- Identifier les activités relatives aux insectes ;
- Identifier les réglementations applicables à ces activités ;
- Identifier les contrôles officiels à réaliser dans la filière insectes ;
- Savoir renseigner les bases de données nationales.

Contenu :

- La réglementation applicable ;
- Les bases de données nationales ;
- Les outils de contrôles officiels.

Méthodes pédagogiques :

Exposés

Prérequis

Connaissance initiale de la réglementation et des notes de service relatives à l'alimentation animale, aux sous-produits animaux, aux ICPE et à la FSC.

Alimentation animale – réglementation

CODE STAGE : NSVAL0031

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

4 jours

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

- Inspecteurs en alimentation animale des services déconcentrés du MASA.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- DGAI,
- Service Commun des Laboratoires
- Etablissements d'enseignement agronomique
- Professionnels (syndicats nationaux et/ou exploitants),

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

L'apparition de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) en Grande-Bretagne, concomitante à une modification technologique de la fabrication d'aliments destinés aux bovins, et les crises consécutives à l'introduction accidentelle ou naturelle de substances indésirables dans l'alimentation animale ont justifié, depuis le début des années 2000, une profonde refonte de la réglementation basée sur l'évaluation scientifique et une augmentation des actions de contrôle.

La complexité de l'organisation industrielle, des procédés de fabrication et de la réglementation en vigueur justifient la mise en œuvre de formations spécialisées pour l'amélioration de l'expertise publique de contrôle.

Dans le cadre de la mise en place de la réforme dite « police sanitaire unique » les services de la DGAI sont dorénavant en charge des contrôles au titre de la sécurité de tous les exploitants du secteur de l'alimentation animale.

LA FORMATION

Objectif général :

Connaître la réglementation en matière d'alimentation animale.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître la réglementation en vigueur ;
- Avoir des connaissances de base en nutrition animale ;
- Connaître les pratiques des contrôles DGAI ;
- Être capable de décrire les principaux intrants (matières premières, additifs, prémélanges...) et les principaux procédés technologiques utilisés au cours des procédés de fabrication.

Contenu :

- Aspects réglementaires : réglementations européenne et nationale (organisation des contrôles, hygiène, aliments médicamenteux, mise sur le marché et étiquetage, additifs, substances interdites et indésirables, OGM, agrément et enregistrement des établissements) ;
- Formulation d'un aliment composé ;
- Pratique du contrôle ; gestion des alertes ;
- Possibilités analytiques du service commun des laboratoires

Méthodes pédagogiques :

Conférences, témoignages, visite d'un établissement de fabrication

Prérequis

Lecture préalable de la réglementation relative à l'alimentation des animaux.

Les sous-produits animaux et produits dérivés en alimentation animale

CODE STAGE : NSVAL0032

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

3,5 jours

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

Agents chargés des inspections et délivrance d'approbations en alimentation animale et/ou en sous-produits animaux, en direction départementale ou mutualisés en service régional de l'alimentation.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Référente nationale DGAL alimentation animale,
- Référente nationale DGAL sous-produits animaux,
- Professionnels,
- Services déconcentrés MASA

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

La lutte contre le gaspillage alimentaire, les évolutions réglementaires (MRS par exemple) et des crises proches ou lointaines entraînent des demandes croissantes pour la valorisation de sous-produits animaux et des produits qui en sont dérivés dans l'alimentation des animaux. Il est nécessaire de connaître les matières valorisables ou non dans l'alimentation des animaux d'élevage.

Par ailleurs, la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie (petfood) présente des particularités à prendre en compte lors des inspections, de même que l'alimentation spécifique de certains animaux.

LA FORMATION

Objectif général :

Connaître les sous-produits animaux valorisables en alimentation animale, les interdictions et restrictions qui se rattachent à ces usages

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les textes réglementaires relatifs à l'utilisation des sous-produits animaux et leurs produits dérivés en alimentation animale ;
- Connaître le Feed Ban ;
- Connaître les approbations à délivrer aux établissements y compris aux utilisateurs finaux ;
- Savoir mener une inspection dans les établissements concernés ;
- Savoir établir les listes d'établissements.

Contenu :

- La réglementation : en particulier règlements 999/2001, 183/2005, 1069/2009, 142/2011, arrêtés ministériels du 23 avril 2007, du 8 décembre 2011 et du 28 février 2008 ;
- Les différentes matières animales valorisables en alimentation animale ;
- La fabrication d'aliments pour animaux familiers ;
- Visite d'une usine ;
- RESYTAL.

Méthodes pédagogiques :

Diaporamas, visite d'usine (petfood), exercices pratiques.

Prérequis

Connaissance préalable de la réglementation générale relative à l'alimentation animale et aux sous-produits animaux.

Aliment médicamenteux : réglementation et inspection

CODE STAGE : NSVAL0033

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

3 jours

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

(Susceptible de varier chaque année en fonction de la localisation de l'usine visitée)

Public cible :

Agents du MASA inspecteurs en alimentation animale et pharmacie vétérinaire

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Référents nationaux (DGAI)
- COSIR

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

Le règlement UE n°2019/4 du 11 décembre 2018, concernant la fabrication, la mise sur le marché et l'utilisation d'aliments médicamenteux pour animaux est entré en application le 28 janvier 2022. La principale évolution liée à ce règlement est que l'aliment médicamenteux perd le statut de médicament vétérinaire au profit de celui d'aliment à statut particulier, ce qui implique que :

- les activités relatives à l'aliment médicamenteux passent d'un cadre défini par le code de la santé publique à un cadre "code rural et de la pêche maritime" ;
- la tutelle de l'ANSES-ANMV » devient une tutelle de la DGAL pour les opérateurs concernés par les activités correspondantes.

Il importe que les inspecteurs du MASA maîtrisent cette nouvelle réglementation.

LA FORMATION

Objectif général :

Être capable de contrôler la bonne application de la réglementation sur les aliments médicamenteux et de mener des inspections depuis la fabrication jusqu'à l'utilisation en élevage.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les évolutions réglementaires dans le domaine de l'aliment médicamenteux ;
- Savoir évaluer le contenu d'une prescription d'aliments médicamenteux ;
- Être capable de conduire une inspection et de rédiger un rapport d'inspection

Contenu :

Réglementation applicable aux aliments médicamenteux et son application en matière de :

- Définitions, autorisations
- Fabrication, distribution
- Prescription, ayants-droits, délivrance
- Inspection des fabricants : méthodologie, outils, rapport,
- Resytal : briques Usager et Approbation
- Inspection en élevage

Méthodes pédagogiques :

Présentations, cas pratiques (analyse d'ordonnance), visite de site.

Formation obligatoire pour les inspecteurs dans le domaine de la pharmacie vétérinaire

CODE STAGE : NSVAL0034

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

- 4 séances d'1h30 de formation en visioconférence des nouveaux inspecteurs, préalable à la formation en présentiel
- 4 jours en présentiel (2 jours pour les nouveaux inspecteurs puis 2 jours pour tous les inspecteurs)

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-L'Etoile

Public cible :

Inspecteurs vétérinaires dans le domaine de la pharmacie vétérinaire

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Référents nationaux pharmacie vétérinaire
- Agents du MASA (administration centrale ou services déconcentrés)
- Acteurs institutionnels dans le domaine du médicament vétérinaire (ANSES-ANMV, autres)

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR / personnes invalides

CONTEXTE

Formation rendue obligatoire par la note de service DGAI/SDSPA/2020-447, à destination des vétérinaires officiels inspecteurs dans le domaine de la pharmacie vétérinaire.

Cette formation est divisée en **deux modules** réalisés la **même semaine** :

- le premier module se déroule les **deux premiers jours** et concerne la formation des **nouveaux inspecteurs**,
- le deuxième module se déroule les **deux jours suivants** et concerne la formation continue de **tous les inspecteurs** du réseau pharmacie vétérinaire (juniors et seniors).

Pour les nouveaux inspecteurs, la formation présentielle est précédée de 4 sessions d'1h30 en visioconférence.

LA FORMATION

Objectif général :

Disposer des connaissances et connaître les outils indispensables pour réaliser des inspections en pharmacie vétérinaire relevant du domaine de compétence de la DGAL.

Objectifs pédagogiques :

- Acquérir ou maintenir et approfondir des compétences dans le domaine spécialisé de l'inspection en pharmacie vétérinaire
- En connaître les enjeux, le contexte. Connaître la réglementation dans le domaine, ses évolutions récentes et envisagées
- Savoir se positionner en tant que vétérinaire officiel en pharmacie vétérinaire : en interne, en externe avec les partenaires ; cas particulier du positionnement d'un inspecteur mutualisé en pharmacie vétérinaire
- Connaître la méthodologie d'inspection et les suites qui peuvent être données
- Echanger ses pratiques et ses expériences au sein du réseau des référents régionaux en pharmacie vétérinaire.

Contenu :

- Prise de poste d'un vétérinaire officiel nouvel inspecteur en pharmacie vétérinaire : positionnement, contexte et enjeux, réglementation, méthodologie d'inspection et outils associés, suites d'inspection.
- Evolutions réglementaires et infra-réglementaires, approfondissement des connaissances, échanges de pratiques au sein du réseau des inspecteurs en pharmacie vétérinaire

Méthodes pédagogiques :

Exposés, retours d'expérience à partir d'exemples pratiques, études de cas.

Prérequis

Pour les nouveaux inspecteurs : connaissance des grandes lignes de la réglementation relative à la pharmacie vétérinaire via la consultation du site intranet dédié (<http://intranet.national.agri/Pharmacie-veterinaire>).

Gestion des cas de maltraitance envers les animaux

CODE STAGE : NSVAL0035

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

4 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-L'Etoile

Public cible :

- Agents et chefs de service travaillant dans le domaine de la protection animale

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Ecole vétérinaire
- Services vétérinaires
- Direction générale de l'alimentation
- Référent national bien-être
- Brigade nationale d'enquête vétérinaire et phytosanitaire
- Référent juridique
- Associations de protection animale
- Ministère chargé de la justice

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Télé inscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour lesPMR / personnes invalides

CONTEXTE

Le bien-être des animaux est une préoccupation croissante de la société civile et des décideurs publics. Il est souvent difficile à appréhender, car au carrefour :

- Du savoir-faire des éleveurs dans un domaine où ils ont le sentiment d'être seuls compétents
- De la demande du public, incarnée par les associations de protection animale, très hétérogènes dans leurs approches culturelles et philosophiques ;
- Des travaux des scientifiques, tentant d'objectiver les notions de confort et de bien-être des animaux, travaux complexes
- aux résultats parfois contradictoires et controversés ;
- De contraintes techniques portant sur la compétitivité des filières dans une situation de concurrence mondiale.

Sur le terrain les services déconcentrés sont confrontés à des situations de maltraitance animale.

La gestion de ces situations nécessite une bonne maîtrise des dispositifs juridiques et un sens de l'organisation des moyens logistiques importants à mobiliser, notamment lors d'opérations de retrait d'animaux.

LA FORMATION

Objectif général :

Maîtriser les aspects juridiques et matériels en cas de maltraitance animale.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les procédures existantes face à un cas de maltraitance animale ;
- Connaître les acteurs à associer ;
- Bénéficier d'un partage d'expérience en matière de gestion des cas de maltraitance et de retrait d'animaux.

Contenu :

- Procédures administratives et pénales en cas de retrait ;
- Point réglementaire ;
- Aspects matériels et logistiques en cas de retrait ;
- Cas pratique ;
- Rôle des acteurs associés : MSA et associations de protection animale.

Méthodes pédagogiques :

Exposés, études de cas pratiques, échanges de pratiques.

Expérimentation animale

CODE STAGE : NSVAL0036

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

4 jours (1 journée pour les inspecteurs juniors
puis 3 jours pour tous les inspecteurs)

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires
(ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-
L'Etoile

Public cible :

Uniquement les inspecteurs chargés de
l'inspection des établissements
d'expérimentation animale, pour lesquels
cette formation a un caractère obligatoire.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Référent expérimentation animale,
- Enseignants des écoles vétérinaires,
- Responsables d'établissements d'expérimentation animale,
- Ministère chargé de l'enseignement et de la recherche.

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR /
personnes invalides

CONTEXTE

Selon la directive européenne 2010/63/UE, transposée en février 2013 l'utilisation des animaux à des fins scientifiques doit répondre à la règle des 3R mise en avant : Remplacement des animaux quand cela est possible, Réduction de leur nombre en fonction des procédures, et « Raffinement », c'est-à-dire utilisation des meilleures techniques à disposition et limitation des dommages causés à l'animal.

Ce domaine de la recherche est particulièrement évolutif et soumis à une pression sociétale importante.

LA FORMATION

Objectif général :

Disposer des outils indispensables pour réaliser les inspections en établissement d'expérimentation animale, mise à jour des connaissances très évolutives dans le domaine de la recherche.

Objectifs pédagogiques :

- Acquérir ou maintenir des compétences dans le domaine spécialisé de l'inspection en expérimentation animale ;
- Connaître la réglementation pour les inspecteurs juniors, et ses évolutions dans le domaine de l'expérimentation animale ;
- Connaître les méthodes d'inspection ;
- Savoir analyser différentes situations conformes et non-conformes, au cours des inspections ; connaître les évolutions en matière de recherche et la gouvernance européenne dans ce domaine.

Contenu :

- Evolutions réglementaires au niveau national et européen dans le domaine expérimentation animale et conséquence dans le suivi des établissements ;
- Utilisation des grilles d'inspection et vademécum, conduite de l'inspection pour les inspecteurs juniors ;
- Eléments de maîtrise des projets de recherche utilisant des animaux.

Méthodes pédagogiques :

Apports réglementaires, conférences par des personnalités professionnelles, échanges de pratiques entre les inspecteurs et la référente nationale.

Prérequis

Connaissance de la réglementation relative à l'expérimentation animale à disposition sur l'intranet du MAA.

Gérer la protection animale au quotidien en services déconcentrés dans le cadre des nouvelles attentes sociétales

CODE STAGE : NSVAL0037

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

3 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-L'Etoile

Public cible :

Agents des services déconcentrés chargés des inspections Protection Animale toutes espèces confondues : inspecteurs et cadres SPA.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- DGAI ;
- Institut de recherche ;
- Universitaire ;
- DDPP

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Télé inscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR / personnes invalides

CONTEXTE

Si la réglementation européenne n'a pas évolué et n'a pas vocation à évoluer à priori tout de suite en matière de protection animale, le bien-être animal devient un enjeu croissant en France:

- Plan d'actions national 2016-2020 en faveur du bien-être animal annoncé par le ministre en charge de l'agriculture en avril 2016,
- Pression croissante de l'UE en vue d'une meilleure application de la réglementation européenne existante,
- Pression croissante des associations de protection des animaux et le nombre de plaintes qui augmentent.

Le périmètre de cette formation concerne les animaux de rente, de compagnie et de loisir (élevage et particuliers), mais **ne traite pas des cas de maltraitance** animale (objet d'une autre formation).

LA FORMATION

Objectif général :

Gérer la protection animale **au quotidien** en services déconcentrés dans le cadre des nouvelles attentes sociétales.

Objectifs pédagogiques :

- Cerner les enjeux des attentes sociétales en matière de PA ;
- Se positionner en tant qu'agent du MAA sur le thème PA ;
- Approfondir les raisons techniques, politiques et scientifiques à l'origine de la réglementation ;
- Gérer les différentes missions confiées aux DDPP au titre de la PA en prenant en compte le plan national 2016-2020 en faveur du bien-être animal, notamment en matière d'inspections programmées.

Contenu :

- Bases réglementaires (actualisation) ;
- Justification technico-scientifique de la réglementation ;
- Comportement animal et prise en compte du bien-être animal ;
- Missions des DDPP ;
- Les attentes sociétales.

Méthodes pédagogiques :

Exposés, retours d'expérience à partir d'exemples pratiques.

Suites administratives et judiciaires en protection animale (niveau perfectionnement)

CODE STAGE : NSVAL0038

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

3,5 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-L'Etoile

Public cible :

Inspecteurs et cadres en SPA

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- DGAL ;
- Conseiller juridique interrégional ;
- Ministère de la justice ;
- DDecPP.

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

La protection des animaux constitue un sujet de préoccupation de l'opinion publique, du monde associatif et des professionnels des filières. Les inquiétudes portent en particulier sur les problèmes de maltraitance, de trafic et d'abandon. Les périmètres d'action sont les inspections en élevage ou chez les particuliers pour les animaux de rente, de loisirs et de compagnie. Les dispositions applicables aux situations de maltraitance se trouvent principalement dans le code rural et de la pêche maritime, le code pénal et le code de procédure pénale. Une culture des textes est fondamentale afin que les manquements et les relevés de constatations soient effectués légalement. Celle-ci est à renforcer au sein des services vétérinaires. Ce module d'approfondissement s'inscrit dans un parcours de formation dont le premier module est intitulé "Gestion des cas de maltraitance animale".

LA FORMATION

Objectif général :

Maîtriser les procédures administratives et pénales et leur environnement pour mieux gérer les non-conformités les plus graves en protection animale (cas de maltraitance animale notamment) en prenant en compte la dimension humaine (détenteur ou propriétaire rencontrant des difficultés économiques ou familiales, conscient de ses actes ou dans le déni, etc.).

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre dans quels cas et pourquoi mobiliser les procédures administratives et pénales ;
- Appliquer de façon appropriée les procédures adéquates ;
- Identifier, connaître et travailler en réseau avec les autres partenaires impliqués ;
- Pouvoir gérer des cas difficiles et chroniques de maltraitance animale.

Contenu :

- Procédures administratives et pénales (finalité et complémentarité) ;
- Spécificités liées à la protection animale dans la rédaction du procès-verbal ;
- Rôles du procureur, du magistrat du siège, du juge d'application des peines, de la gendarmerie, de la police nationale, de l'ONCFS ;
- Points sensibles à maîtriser en protection animale d'un point de vue juridique ;
- Environnement de la justice, attentes vis à vis des DDecPP ;
- Les clefs de la gestion des cas difficiles et chroniques.

Méthodes pédagogiques :

Exposés, retours d'expérience, mise en situation.

Prérequis

Avoir participé à la formation « gestion des cas de maltraitance animale » ou disposer d'une expérience de 2 ans minimum en protection animale et maîtriser les notions de base en matière des procédures administratives et pénales.

Formation préalable à la prise de poste Chef de service santé et protection animales

CODE STAGE : NSVAL0039

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

3 jours pour le module en présentiel

Module prérequis e-learning : 1 jour environ

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-L'Etoile

Public cible :

Chefs de service SPA et adjoints nouvellement affectés en services déconcentrés

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Agents en poste en DDecPP ou SRAL
- Agents en poste à la DGAL (Référent national gouvernance sanitaire, bureaux de la SDSBEA, etc)

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Télé inscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR / personnes invalides

CONTEXTE

L'évolution constante des outils et des documents de référence tant sur le plan réglementaire que technique ou scientifique dans le domaine de la santé et la protection animale impose une mise à jour régulière du niveau de connaissance des cadres Chefs de service en santé et protection animale. La situation est par conséquent encore plus marquée pour les responsables nouvellement affectés sur ces postes, notamment lorsque ces derniers effectuent une mobilité thématique, c'est-à-dire lorsque leur précédent poste n'était pas en lien avec ces sujets. Actualités sanitaires, nouveaux outils, enjeux de programmation, valorisation des données sanitaires, chronologie des actions à mener, rôle et positionnement des partenaires au niveau départemental, interactions avec le niveau régional et national du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, etc. sont autant de thèmes à appréhender en amont d'une prise de poste pour que celle-ci soit réussie.

LA FORMATION

Objectif général :

Optimiser la prise de poste des Chefs de service "Santé et Protection Animales" (ou adjoints) nouvellement affectés et améliorer l'encadrement technique des équipes dont ils ont la responsabilité.

Objectif module à distance : connaître les missions du CdS SPA, les principaux documents de référence (réglementaires, organisationnels, etc.) et les principaux outils qui permettent d'accéder aux informations (intranet, SIGAL, RESYTAL, ...).

Objectif module en présentiel : comprendre les attendus d'un chef de service SPA à travers des échanges de pratiques, des cas pratiques, et des retours d'expérience.

Objectifs pédagogiques :

Module à distance :

- Comprendre ce qui est attendu par l'administration centrale et un directeur départemental d'un chef de service en santé et protection animale ;
- Connaître et maîtriser la relation DD(CS)PP – acteurs associés (VS, délégataires, DGAI et MUS, réseau d'épidémiologie-surveillance etc.) ;
- Connaître les principaux outils mis à disposition et les sources d'informations mobilisables.

Module en présentiel :

- Comprendre les contextes et enjeux des domaines couverts par l'inspection en Santé et Protection Animale ;
- Maîtriser le calendrier type des missions en SPA (conditionnalité, inspections, réunions, enquêtes...), la gestion des données liées à la programmation, au suivi des inspections, et au dialogue de gestion ;
- Savoir où chercher les informations sanitaires importantes ;
- Savoir définir la place de son service au sein de l'environnement administratif départemental.

Contenu :

- Présentation des différentes missions en SPA et de l'utilisation associée du système d'informations ;
- Réglementation et inspections ;
- Pilotage stratégique d'un service SPA ;
- Actualités sanitaires et attentes de l'administration centrale.

Méthodes pédagogiques :

Mallette réglementaire (non substituable à Galatée), présentations numériques, conférences, études de cas et échanges de pratiques, retours d'expérience.

Prérequis :

Module de e-learning

Gestion de la crise et communication en situation de crise

CODE STAGE : NSVAL0040

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

3 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-L'Etoile

Public cible :

- Directeurs départementaux et chefs de service,
- Autres cadres concernés (préfecture).

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Consultant spécialisé,
- Services déconcentrés.

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Télé inscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR /personnes invalides.

CONTEXTE

Les crises semblent se multiplier et se montrer de plus en plus aberrantes et imprévisibles, rendant indispensable l'apprentissage pour faire face à l'inattendu. L'anticipation et la bonne mise en œuvre des dispositifs de crise et, plus globalement, la réponse tant individuelle que collective à une situation exceptionnelle, supposent un entraînement réitéré aux situations inhabituelles et une bonne connaissance des procédures d'intervention existantes ou en cours de validation.

L'objet de cette formation est d'offrir un entraînement à la situation de crise aux cadres des administrations du ministère chargé de l'agriculture, à travers deux points critiques : la gestion de la crise et la communication en situation de crise, afin de renforcer les compétences des stagiaires pour :

- Préparer leurs services à la survenue d'une épizootie majeure ;
- Jouer pleinement leur rôle, en cas de crise, auprès du Préfet ;
- Piloter l'action de leurs équipes en cas de crise ;
- Inscrire leur action dans un cadre national et international.

LA FORMATION

Objectif général :

Aider les DD(CS)PP à anticiper, s'organiser, communiquer et faire face aux scénarios de moins en moins prévisibles qui traversent l'actualité.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître l'environnement de travail (cellule) en situation de crise ;
- Acquérir des réflexes et méthodes (actions, prise de décisions, ...) face à une situation de crise ;
- Savoir communiquer en situation de crise.

Contenu :

Management de la crise :

- Phase réflexe : questionnement initial et procédures de mobilisation ;
- Créer des conditions de travail efficaces en cellule ;
- Fonctionnement de la cellule de crise ;
- Techniques d'aide à l'anticipation et à la prise de décision ;
- Outils de pilotage : livre de bord, schéma de pilotage, suivi de la confiance.

Communication de crise :

- Actions prioritaires de communication ;
- Faut-il communiquer ou se taire ?
- Fabrication des messages-clés dans l'urgence ;
- Choix du ou des porte-parole ;
- Décryptage du fonctionnement des médias ;
- Choix d'un positionnement ;
- Maîtrise des techniques de déclaration et d'interview ;
- Gestion du stress et dimension non verbale.

Méthodes pédagogiques :

Simulations, interventions à chaud.

La Santé Publique Vétérinaire dans les crises majeures de sécurité civile

CODE STAGE : NSVAL0041

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

3 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-L'Etoile

Public cible :

- Cadres du MASA en situation de gestion de crise potentielle,
- Vétérinaires sapeurs-pompiers et militaires.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- DGAL,
- DRAAF Mission défense et sécurité,
- DREAL, DDT,
- ARS,
- Service départemental d'incendie et de secours,
- Service de santé des armées,
- Etablissement d'enseignement vétérinaire.

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Télé inscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour lesPMR / personnes invalides

CONTEXTE

Une crise majeure de sécurité civile est due à un événement d'ampleur demandant une réorganisation des services pour répondre à une situation exceptionnelle : événement naturel (tempête, inondation, tremblement de terre...), technologique (accident nucléaire/chimique de grande ampleur...) ou biologique (épidémie à forte incidence).

La gestion de populations humaines et des animaux dans ce contexte nécessite de connaître l'organisation de la gestion de crise, les missions des différents acteurs, et les contraintes terrain liées à ce type de situation.

L'enjeu pour la santé publique vétérinaire est d'apporter les réponses opérationnelles pour contribuer à l'alimentation des populations, aux mesures conservatoires sur les productions agricoles, et gérer les problématiques liées aux animaux (animaux de compagnie, animaux de rente, faune sauvage autochtone, captive, exotique...).

LA FORMATION

Objectif général :

Assimiler les bases de la gestion des crises majeures de sécurité civile.

En connaître les acteurs, leurs missions, leurs moyens, leurs compétences, les ressources qu'ils peuvent proposer.

Savoir répondre aux situations opérationnelles portant sur la chaîne alimentaire (sécurité sanitaire des aliments, ravitaillement) et sur les animaux (évacuation, soins, capture, euthanasies en faible et grand nombre, gestion des cadavres d'animaux...).

Objectifs pédagogiques :

- Savoir se positionner parmi les acteurs de la gestion des crises majeures
- Être en mesure de favoriser la réponse interministérielle
- Pouvoir organiser, encadrer et coordonner les interventions impliquant plusieurs services.

Contenu :

- Présentation des acteurs intervenant lors des crises majeures
- Présentation des outils de gestion de crise
- Ravitaillement des populations en situation de crise
- Pathologies à envisager
- Travaux à partir de crises majeures réellement survenues.

Méthodes pédagogiques :

Exposés, présentation d'outils, retours d'expérience de terrain, partage de RETEX, mise en situation des stagiaires à partir de cas réels.

Comment annoncer un diagnostic défavorable (grave) en situation de crise

CODE STAGE : NSVAL0042

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

1,5 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-L'Étoile

Public cible :

Inspecteurs ou cadres de services déconcentrés (DDPP ou SRAL) en charge de dossier santé protection animale, sécurité sanitaire des aliments (gestion d'alertes sanitaires) ou protection de l'environnement.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Consultant.

- +/- référent MASA (MUS)

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR / personnes invalides

CONTEXTE

Les retours d'expérience sur la crise de l'influenza aviaire notamment dans le sud-ouest ont mis en évidence la nécessité de se préparer et/ou de se faire accompagner pour annoncer un diagnostic défavorable (grave) en situation de crise.

Autrement dit, l'annonce de mauvaises nouvelles (suspicion d'épizootie, confirmation de l'infection, abattage des animaux...) et les incertitudes souvent liées sont sources de stress et d'éventuels impacts émotionnels durables pour les personnes concernées, y compris pour les agents du ministère en charge de ces dossiers.

LA FORMATION

Objectif général :

Améliorer l'approche relationnelle et psychologique lors de l'annonce d'un diagnostic grave ou défavorable.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre et analyser les réactions humaines engendrées par une situation de crise ;
- Connaître les caractéristiques de l'écoute active ;
- Développer des techniques de communication assertive.

Contenu :

- Mécanismes de défense mis en place par notre psychisme (le déni, l'agressivité, les pleurs, la sidération psychologique...);
- Savoir reconnaître les mécanismes de défense et comprendre leur rôle pour mieux se positionner ;
- Les principes de l'affirmation de soi et sa traduction dans la communication non verbale ;
- Gestion de ses propres émotions et formulation de sa pensée ;
- Techniques d'entretien semi directif : la reformulation, le reflet, le questionnement...

Méthodes pédagogiques :

Mises en situation, retours d'expérience à partir d'exemples pratiques, auto-analyse

Organisation d'un chantier de dépeuplement dans le cadre des maladies animales à plans d'urgence

CODE STAGE : NSVAL0043

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

3,5 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-L'Etoile

Public cible :

- Chefs de service, correspondant ou coordonnateur PISU
- Toute personne identifiée comme pouvant être responsable de chantier ou responsable d'équipe(s)
- Toute personne pouvant être impliquée dans un chantier de dépeuplement.
- Autres cadres concernés (tout service de l'Etat)

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Consultant spécialisé,
- Services déconcentrés,
- DGAI,
- ISST.

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Télé inscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR / personnes invalides

CONTEXTE

La lutte contre les maladies faisant l'objet de plans d'urgence entraîne régulièrement la mise en place de chantiers de dépeuplement. Organiser un chantier nécessite une préparation en amont, la prise en compte d'aspects éthiques, juridiques et organisationnels, du comportement de l'espèce concernée et du bien-être animal. A ceci s'ajoutent des aspects juridiques et de sécurité des personnes.

Ces éléments seront abordés de façon transversale et pour différentes espèces. D'autres formations « pratiques » à l'utilisation d'une technique spécifique de mise à mort peuvent être envisagées en complément. Le dépeuplement en faune sauvage ne sera pas abordé.

LA FORMATION

Objectif général :

Savoir planifier et organiser un chantier de dépeuplement PISU, dans un cadre réglementaire, technique et juridique.

Objectifs pédagogiques :

La formation permettra aux participants de :

- Savoir pourquoi et quand mettre en place un chantier de dépeuplement ;
- Déterminer les différentes étapes d'un chantier de dépeuplement et identifier les mesures associées ;
- Pouvoir prendre en compte le comportement des animaux, l'éthique, les normes de bien-être animal, et la biosécurité lors d'un chantier de dépeuplement ;
- Maîtriser les éléments de sécurité des personnes lors d'un chantier de dépeuplement ;
- Connaître les méthodes d'étourdissement et de mise à mort, et les critères de choix entre ces méthodes pour diverses espèces (volaille, porcs, bovins et petits ruminants) ;
- Être capable d'effectuer une analyse capacitaire pour réaliser le chantier de dépeuplement (associer les besoins humains et matériels à chaque mesure).

Contenu :

- Contexte d'un chantier de dépeuplement ;
- Méthodologie d'organisation pratique d'un chantier ;
- Eléments réglementaires et techniques relatifs à la protection animale, la sécurité et la biosécurité ;
- Mise en pratique de la méthodologie d'organisation.

Méthodes pédagogiques :

- Présentations et support multimédia,
- Travail en groupes,
- Témoignages sur des cas réels,
- Exercices sur table.

Animation et pilotage d'un réseau professionnel

CODE STAGE : NSVAL0044

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

1,5 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-L'Etoile

Public cible :

- Adjoints et chefs de service SPA et SSA deDDDecPP ;
- Responsables coordination des SRAL.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Enseignants-chercheurs des écoles vétérinaires
- Services déconcentrés
- ENSV-FVI

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour lesPMR / personnes invalides

CONTEXTE

Animer et piloter un réseau professionnel (en santé et protection animale mais pas seulement), éventuellement le créer ou le développer, constitue une activité incontournable pour les cadres en services déconcentrés qui agissent en interaction avec divers acteurs institutionnels, professionnels, techniques, scientifiques ou encore associatifs, tous partenaires des services déconcentrés du MAA avec des fréquences ou des niveaux d'interactions variables.

Mobiliser un réseau, le dynamiser mais avant tout l'identifier et comprendre son fonctionnement permet entre autres de partager des informations avec les interlocuteurs adéquats de façon à construire dans la durée des relations de confiance et de transparence indispensables, notamment lors de la gestion de crise.

S'appuyer sur un réseau opérationnel permet également d'envisager la démultiplication des actions et directives préconisées par les services déconcentrés du MAA tout en permettant la réduction des non-conformités et donc l'efficacité du service.

LA FORMATION

Objectif général :

Maîtriser les outils et méthodes d'animation de réseau adaptés au contexte professionnel.

Objectifs pédagogiques :

- Être capable d'identifier et d'animer un réseau dans la durée ;
- Connaître les outils et méthodes appropriés ;
- Bénéficier d'un partage d'expériences en matière de gestion de réseaux.

Contenu :

- Généralités et exemples de réseaux professionnels ;
- Animer un réseau (coordonner, réguler, organiser, produire) ;
- Capitalisation des pratiques des participants ;
- Exemples de réseaux à enjeu pour les services déconcentrés de la DGAL.

Méthodes pédagogiques :

Apports théoriques, capitalisation des pratiques des participants, études de cas pratiques exposés, retours d'expérience à partir d'exemples pratiques.

Contrôle de délégation dans le domaine de la santé animale

CODE STAGE : NSVAL0046

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

3 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-L'Etoile

Public cible :

Equipes d'encadrement ayant à contrôler des délégataires

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Référénts techniques) :

GAUFFIER André, Référént national DGAI
GRABIELLE Claire, KPMG
CHANTREAU Olivier, COFRAC
VOGLER Valerie, DRAAF Occitanie
GOEURIOT Gaëtan, DGAI

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Télé-inscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR / personnes invalides

CONTEXTE

De nombreuses structures aux contours juridiques variés exercent des missions de service public déléguées par le ministère chargé de l'agriculture (établissements publics, sociétés privées, associations...) dans les domaines d'activités relatifs à la sécurité alimentaire ou la santé animale et végétale et dans ceux relatifs à l'accompagnement des politiques agricoles et forestières (conseil aux agriculteurs, appui aux filières, versement des aides PAC, politiques forestières...).

La DGAI et les services déconcentrés, dans la continuité de leur collaboration historique avec les organisations en charge de l'action sanitaire et les professionnels, ont recours, pour l'exercice de leurs missions, à des délégataires. La mise en place de ces délégations permet ainsi de se recentrer sur les fonctions régaliennes.

Toutefois, l'Etat reste garant des missions déléguées et doit à ce titre assurer le contrôle des conditions de délégation et piloter la réalisation de contrôles de second niveau.

LA FORMATION

Objectif général :

Réaliser le contrôle de délégation financier et technique de second niveau

Objectifs pédagogiques :

- Connaître le cadre réglementaire et juridique de la délégation
- Participer à des échanges de pratique concernant la préparation, le suivi et le contrôle de délégation

Contenu :

- Eléments de contexte. Dimensions technique, juridique et comptable des délégations.
- Définition, répartition des responsabilités, convention (ou contrat) de délégation, obligations du délégant, obligations du délégataire, plan comptable.
- Spécificités et rôle du COFRAC
- Examen du cahier des charges ;
- Etablissement et contrôle du respect de la convention (ou contrat);
- Mener une négociation ;
- Principe et méthode pour la mise en place des contrôles financiers ;
- Suivi technique de l'exécution de la convention (ou contrat);
- Moyens de contrôle.

Méthodes pédagogiques :

Exposés, témoignages, acquis d'expérience, mise en situation.

Prérequis

Avoir une expérience minimale en contrôle de délégation de 6 mois

Avoir pris connaissance de la réglementation en vigueur :

- Instruction technique [DGAL/SDSPA/2019-642](#) du 30-10-2019 : modèles de conventions à prendre dans le cadre des délégations de missions en santé animale
- Note de service [DGAL/SDSPA/2019-526](#) du 10-07-2019 : Modalités de mise en œuvre de la reconnaissance des OVS et des OVVT, de la délégation des contrôles officiels et des autres activités officielles pour la période 2020-2024 et de la conduite des contrôles de ces délégations

Contrôles vétérinaires à l'importation

CODE STAGE : NSVAL0048

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

4 jours

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

- Agents des services d'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières (SIVEP),
- Agents des services régionaux de l'alimentation (SRAL),
- Agents des douanes spécialisés.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Direction générale de l'alimentation (DGAI/SIVEP),
- Service d'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières (SIVEP),
- Direction générale des douanes et droits indirects du ministère des finances (DGDDI).

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

Le marché unique a déplacé les frontières sanitaires aux limites de la Communauté européenne et instauré des points de contrôle obligatoires à l'entrée du territoire pour les produits animaux et végétaux.

Ainsi, les envois importés doivent être présentés dans des postes de contrôle frontalier positionnés près des frontières à des points de forte concentration du trafic : ports de commerce maritimes, aéroports internationaux et grands axes routiers.

Ce stage s'intéresse à l'harmonisation des modalités et méthodes à mettre en œuvre lors des contrôles vétérinaires à l'importation.

LA FORMATION

Objectif général :

Identifier les règles présidant à l'importation des animaux vivants et des produits d'origine animale (HC), et des aliments pour animaux non d'origine animale.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les missions des agents des SIVEP ;
- Identifier les modalités et les méthodes du contrôle à l'importation des animaux vivants, des denrées d'origine animale et des aliments pour animaux non d'origine animale ;
- Identifier le rôle des douanes dans les contrôles vétérinaires à l'importation et les procédures douanières applicables.

Contenu :

- Environnement institutionnel des postes de contrôles frontaliers ;
- Fondements juridiques du contrôle vétérinaire à l'importation ;
- Modalités générales et particulières du contrôle ;
- Systèmes d'information et les systèmes d'enregistrement des contrôles ;
- Procédures douanières – les régimes douaniers économiques.

Une formation spécifique « contrôle à l'importation des sous-produits animaux » complète cette formation qui ne traite que les POA HC et animaux vivants.

La mixité du public vise à renforcer les échanges et les coopérations entre l'administration vétérinaire et l'administration des douanes.

Méthodes pédagogiques :

Conférences, études de cas, échanges.

Abord et manipulation des animaux vivants lors des contrôles vétérinaires

CODE STAGE : NSVAL0049

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

3 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-L'Etoile

Public cible :

- Inspecteurs aux frontières réalisant des contrôles sur animaux vivants,
- Inspecteurs intervenant en animaleries,
- Inspecteurs en élevage (animaux de rente et animaux de compagnie),
- Inspecteurs en abattoir.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Etablissement d'enseignement vétérinaire,
- Association.

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Télé inscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Nous consulter

CONTEXTE

A travers leurs missions, les inspecteurs du ministère en charge de l'agriculture sont amenés à être au contact des animaux afin de pouvoir contrôler leur identité et/ou leur état de santé : contrôles en élevage d'animaux de rente et d'animaux domestiques, contrôles des animaux vivants entrant ou sortant du territoire, contrôles des animaux en abattoir, notamment. Dans certains cas, il est même demandé aux agents de manipuler ces animaux : retraits d'animaux, prélèvements pour les PSPC... Afin de garantir un niveau maximal de sécurité pour les agents et pour les animaux, lors de ces contrôles, il est nécessaire de comprendre leur comportement et de maîtriser les techniques d'approche et de contention.

LA FORMATION

Objectif général :

Être capable de réaliser un contrôle d'identité et un contrôle physique sur différentes espèces d'animaux vivants, en garantissant la sécurité de l'inspecteur et le bien-être des animaux contrôlés.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les réactions des animaux ;
- Pouvoir juger de l'état de santé des animaux ;
- Savoir adapter les méthodes de contention à disposition et de manipulation en fonction des espèces et des circonstances, en respectant la sécurité des personnes et des animaux.

Contenu :

Cette formation se divise donc en 4 parties distinctes :

- 1 journée animaux de rente (bovins, ovins, porcins) ;
- 1 journée animaux de compagnie (chiens, chats) ;
- 1/2 journée NAC ;
- 1/2 journée équidés.

Pour chaque espèce animale, la formation comprend une partie théorique, et si possible une partie pratique (selon disponibilité des animaux).

- Critères de bonne santé des animaux ;
- Comment l'animal perçoit son environnement ;
- Techniques d'abord et de manipulation ;
- Aspects sécurité des personnes et des animaux.

Méthodes pédagogiques :

Exposés, vidéos, travaux pratiques.

Les stagiaires peuvent ne s'inscrire que pour les espèces qui les concernent (dans ce cas consulter l'ENSV-FVI).

Contrôles à l'importation des sous-produits animaux

CODE STAGE : NSVAL0050

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

2 jours

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

- Agents des services d'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières (SIVEP) ;
- Agents des services régionaux de l'alimentation (SRAL) ;
- Agents des douanes spécialisés.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Direction Générale de l'Alimentation (DGA/SIVEP / BISPE),
- Poste d'Inspection Frontalier.

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Télé inscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

Le marché unique a déplacé les frontières sanitaires aux limites de la Communauté et instauré des points de contrôle obligatoires à l'entrée du territoire pour les produits animaux et végétaux. Ainsi, les lots importés doivent être présentés dans des postes d'inspection positionnés près des frontières à des points de forte concentration du trafic : ports de commerce maritimes, aéroports internationaux et grands axes routiers.

Ce stage s'intéresse à l'harmonisation des modalités et méthodes présidant aux contrôles vétérinaires à l'importation de sous-produits animaux en provenance des pays tiers.

LA FORMATION

Objectif général :

Connaître et maîtriser la réglementation sur les sous-produits animaux et produits dérivés et l'architecture des textes. Identifier les règles présidant à l'importation et à la circulation des sous-produits animaux et produits dérivés.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre l'architecture des règlements n°142/2011 et n°1069/2009,
- Comprendre les exigences en matière de contrôles à l'importation relatives à ces produits,
- Être capable de réaliser un contrôle à l'importation sur les sous-produits animaux,
- Connaître les marchandises soumises à la procédure article 8 de la directive 97/78/CE,
- Connaître les nécessités d'agrément ou d'enregistrement des établissements manipulant et stockant des sous-produits animaux et dérivés,
- Focus sur les laines et poils et les produits à usage technique,
- Focus sur les sous-produits animaux destinés aux laboratoires (échantillons).

Contenu :

- L'environnement institutionnel des postes d'inspection frontaliers ;
- Les fondements juridiques du contrôle vétérinaire à l'importation ;
- Les modalités générales et particulières du contrôle ;
- Les systèmes d'information et les systèmes d'enregistrement des contrôles.

Méthodes pédagogiques :

Conférences, études de cas, échanges avec la salle.

Prérequis

Connaissance de l'architecture des règlements 142/2011 et 1069/2009.

Formation préalable à la prise de poste à la DGAL : légistique appliquée

CODE STAGE : NSVAL0051

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

1,5 jour

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

Personnel nouvellement affecté à la DGAL, y compris référents nationaux

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

Direction des Affaires Juridiques du MASA

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

Cette formation est destinée aux agents nouvellement affectés à la DGAL. Elle pourra également être ouverte aux autres directions d'administrations centrales, dans la limite des places disponibles. Elle a pour objectif d'initier le nouveau personnel à la « légistique appliquée » comportant un volet simplification, destinée à tout rédacteur de texte de la DGAL.

Des études de cas complètent cette formation qui est amenée à évoluer en fonction d'une part des outils et orientations pilotés par la DGAL et d'autre part de l'analyse des évaluations qui seront réalisées par les participants en fin de formation.

LA FORMATION

Objectif général :

Connaître la légistique appliquée pour rédiger différents textes.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître l'environnement institutionnel interne et externe des missions de la DGAL ;
- Connaître les bases et pré-requis qui entourent la réglementation ;
- Connaître les principes de rédaction d'un acte réglementaire.

Contenu :

- Environnement institutionnel interne et externe ;
- Qualité de la réglementation et simplification normative ;
- Approche pratique de la hiérarchie des normes ;
- Construction et écriture réglementaire et/ou législative, procédures de gestions.

Méthodes pédagogiques :

Conférences, études de cas pratiques

CODE STAGE : NSVAL0067

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Du 7 juin (13h30) au 9 juin 2023 (16h)

Durée :

2,5 jours

Lieu :

ENSV - Marcy l'étoile (près de Lyon)

Public cible :

- cadres du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire (administration centrale et services déconcentrés) et de ses opérateurs
- agents relevant des partenaires de l'ENSV-FVI et FranceAgriMer, travaillant dans le secteur vétérinaire, des filières agricoles ou dans tout autre domaine de compétence du ministère chargé de l'agriculture, éventuellement du ministère chargé de l'environnement.

Organismes intervenants :

- Ministère chargé de l'Agriculture (MASA)
- Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères (MEAE)
- ENSV-FVI et FranceAgriMer
- Consultant AKTEOS
- CGAAER

Responsables pédagogiques :

Équipe ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

ENSV-FVI - 251, Rue de Vaugirard - 75732
Paris cedex 15 / 1, avenue Bourgelat
FR-69280 Marcy l'Étoile
Tel : 01 49 55 43 49 et 04 78 87 39 29

Jean-yves.chollet@vetagro-sup.fr

Guenael.robert@vetagro-sup.fr

Date limite d'inscription : 19 mai 2023

Prise en charge :

Les coûts de formation étant supportés par l'ENSV-FVI et FranceAgriMer, il n'y a pas de frais d'inscription à ce stage pour les agents.

Cependant, les frais de déplacement et de séjour restent à la charge de la structure d'appartenance des participants qui doivent effectuer les démarches nécessaires auprès de leur employeur.

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR /personnes invalides.

Préparation aux missions de courte durée à l'international

CONTEXTE

L'ENSV-FVI organise un stage de « préparation aux missions de courte durée à l'international ».

Ce stage participe à la mise en œuvre de la politique internationale du MASA. Il est destiné principalement aux agents des partenaires de l'ENSV-FVI désireux de réaliser des missions à l'international, qui doivent être en mesure de parler un langage commun par rapport aux grands enjeux internationaux et de porter les intérêts français dans le cadre de leurs interventions.

Avec l'évolution des modes de coopération, un nombre croissant d'experts est appelé à réaliser des missions de courte durée (quelques jours à quelques semaines). Par ailleurs, certains d'entre eux sont amenés à accueillir des stagiaires étrangers dans le cadre des activités de leur service. Ces missions d'appui institutionnel, d'expertise et de formation font appel tant à leurs compétences techniques qu'à une connaissance des contextes spécifiques des pays d'intervention (pays en développement, pays voisins de l'UE, pays en voie d'adhésion...), à des capacités d'adaptation à ces contextes particuliers, ainsi qu'à des aptitudes dans les domaines relationnel et pédagogique.

LA FORMATION

Objectif général :

Ce stage vise à préparer les participants à réaliser des missions de coopération de courte durée à l'étranger, en appui institutionnel, expertise ou formation, et/ou à accueillir des stagiaires étrangers au sein de leurs structures d'appartenance.

Objectifs pédagogiques :

À l'issue de ce stage, les participants devront pouvoir :

- adapter leurs actions et leurs attitudes aux contextes dans lesquels ils seront amenés à intervenir ;
- préparer, réaliser et valoriser leur mission en fonction du type de mission concerné (appui institutionnel, expertise, formation) ;
- positionner leur action par rapport aux programmes dans lesquels ils interviennent en valorisant leur expérience professionnelle ;
- inscrire leur mission dans les enjeux liés à l'action de la France à l'international.

Le stage aura également vocation à identifier et faire se rencontrer les agents plus particulièrement désireux d'inscrire des activités internationales dans leur parcours professionnel.

Contenu :

- Présentation des différents dispositifs de coopération et de la stratégie du MASA à l'international
- Introduction aux relations interculturelles
- Règles de sécurité du MEAE
- Demandes d'expertise, préparation et déroulement d'une mission
- Conception et rédaction de son CV aux formats demandés
- Paysage de la coopération internationale
- Principes et méthodes des missions de formation

Méthodes pédagogiques :

Interventions, études de cas, travaux de groupe, table ronde et témoignages, jeu de rôle, échanges et partage d'expérience entre les participants et des agents ayant déjà effectué des missions

Prérequis

Aucun, le stage est conçu pour convenir aux agents ayant ou non déjà effectué une mission d'expertise à l'international. Il est impératif d'envoyer un CV en français au moment de l'inscription.

Contrôles phytosanitaires à l'importation

CODE STAGE : NSVAL0068

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

4 jours

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

Agents des services d'inspection vétérinaire et

phytosanitaire aux frontières (SIVEP)

Agents des services régionaux de

l'alimentation (SRAL)

Agents des douanes spécialisés

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

Direction générale de l'alimentation
(DGA/SDEIGIR),

Services d'inspection vétérinaire et
phytosanitaire aux frontières (SIVEP),

Direction générale des douanes et droits
indirects du ministère des finances (DGDDI),
ANSES (sous réserve)

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Télé inscription via « MonSelf Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

Le marché unique a déplacé les frontières sanitaires aux limites de la Communauté et instauré des points de contrôle obligatoires à l'entrée du territoire pour les végétaux et certains produits végétaux. Ainsi, les envois importés concernés doivent être présentés dans des postes de Contrôle frontalier positionnés près des frontières à des points de forte concentration du trafic : ports de commerce maritimes, aéroports internationaux et grands axes routiers. Ce stage s'intéresse à l'harmonisation des modalités et méthodes présidant aux contrôles phytosanitaires à l'importation.

Par ailleurs, avec la mutualisation des missions des postes de contrôle frontaliers (PCF) phytosanitaires et vétérinaires, ce stage permettra aux agents de ceux-ci de découvrir l'activité de ceux-là.

LA FORMATION

Objectif général :

Identifier les règles présidant à l'importation des végétaux et produits végétaux et autres objets sur le territoire communautaire.

Objectifs pédagogiques :

Connaître les modalités et les méthodes du contrôle à l'importation des végétaux et produits végétaux ;

Connaître les principaux organismes nuisibles réglementés ;

Identifier le rôle des douanes dans les contrôles phytosanitaires à l'importation et les procédures douanières applicables ;

Maîtriser les outils d'aide au contrôle.

Contenu :

Le cadre réglementaire présent et à venir pour les inspections phytosanitaires à l'importation ;

Les modalités du contrôle (contrôles documentaire, d'identité et physique, suites administratives, sanctions) ;

Présentation et reconnaissances de principaux ONR

Les systèmes d'information et les systèmes d'enregistrement des contrôles ;

Procédures douanières – les régimes douaniers économiques.

Méthodes pédagogiques :

Conférences, études de cas, exercices pratiques, échanges avec la salle.

Contrôle de délégation de second niveau en sécurité sanitaire des aliments

CODE STAGE : NSVAL0070

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

3 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires
(ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-
L'Etoile

Public cible :

- Réfèrent(e)s délégation, coordonnateurs SSA, chefs de pôle coordination, chefs de SRAL/adjoints en DRAAF (public prioritaire en 2024)
- Réfèrent(e)s délégation, chefs de service/adjoints en DDecPP

Taille du public :

12 personnes

Réfèrent technique : DGAL/BAMRA (Bureau d'appui à la maîtrise des risques alimentaires)

Intervenants :

- DGAL
- Services déconcentrés
- COFRAC

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Télé-inscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR / personnes invalides

CONTEXTE

De nombreuses structures aux contours juridiques variés exercent des missions de service public déléguées par le ministère chargé de l'agriculture (établissements publics, sociétés privées, associations...) dans les domaines d'activités relatifs à la sécurité alimentaire ou la santé animale et végétale et dans ceux relatifs à l'accompagnement des politiques agricoles et forestières (conseil aux agriculteurs, appui aux filières, versement des aides PAC, politiques forestières...).

A compter du 1^{er} janvier 2024, dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (contrôles officiels en remise directe, de l'effectivité des retraits/rappels et réalisation de prélèvements), la DGAL et les services déconcentrés ont recours, pour l'exercice de leurs missions, à des délégataires (hors suites administratives et judiciaires).

Toutefois, l'État reste garant des missions déléguées et doit à ce titre assurer le contrôle des conditions de délégation et piloter la réalisation de contrôles de second niveau.

LA FORMATION

Objectif général :

Mettre en œuvre le contrôle de délégation, technique et financier, de second niveau dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments :

- Contrôles officiels et autres activités officielles pour les établissements du secteur alimentaire effectuant de la remise directe au consommateur final ;
- Tâches de contrôles de l'effectivité des retraits / rappels des denrées alimentaires dans le secteur de la remise directe.

Objectifs pédagogiques :

Acquérir des connaissances et compétences opérationnelles dans l'objectif :

- D'être capable de contrôler que les fonds versés par l'État sont utilisés conformément à l'objet pour lequel ils ont été alloués, et que les dépenses invoquées correspondent aux frais réellement engagés,
- D'être capable de s'assurer de l'efficacité de la réalisation des contrôles officiels, que les moyens humains et financiers mobilisés pour assurer ces missions déléguées ne sont ni insuffisants ni excessifs, et que l'égalité de traitement des usagers est respectée,
- D'être capable de vérifier que les critères qui ont prévalu au choix du délégataire sont maintenus,
- D'être capable d'identifier et de traiter les dysfonctionnements dans le processus de délégation
- D'être capable d'animer et de coordonner les acteurs de la délégation sur le territoire régional

Contenu :

- Cadre juridique et réglementaire de la délégation en sécurité sanitaire des aliments.
- Cadre contractuel d'exercice des contrôles délégués (convention cadre et convention d'exécution technique et financière) : responsabilités respectives et rôle de chaque niveau territorial (DGAL/DRAAF/DD(ETS)PP) ; responsabilités du délégataire et du délégant (DD(ETS)PP/DRAAF) ; modalités de financement et de paiement,
- Cadre d'intervention du délégataire
- Les référentiels du contrôle de la délégation en SSA et leur utilisation
- Partage d'expérience des domaines végétal et animal
- Exigence d'accréditation COFRAC et rôle du COFRAC
- Contrôle du bilan technique : aspects quantitatifs, qualitatifs et financier
- Modalités de remontée et de traitement des dysfonctionnements,
- Modalités de coordination entre départements et d'animation du délégataire sur le territoire faisant l'objet de la délégation.

Méthodes pédagogiques :

- Exposés, quiz, échanges de pratiques, travaux dirigés

Prérequis

Avoir pris connaissance de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2023-527 du 10/08/2023, de la convention cadre pluriannuelle et de la convention d'exécution technique et financière annuelle régionale ainsi que de leurs référentiels d'inspection.

Avoir pris connaissance de la réglementation en vigueur :

Règlement (UE) 2017/625 (articles 28, 29 et 31)

Code Rural et de pêche maritime (articles L201-13, D201-39, R201-39-1 et R201-41)

Grilles de contrôles officiels, *Vade-mecum* Sectoriel remise directe, *Vade-mecum* Contrôle de l'effectivité des retraits et rappels dans les établissements de remise directe publiés sur le site internet du ministère en charge de l'agriculture

Autres textes et documents rendus applicables par les référentiels

**CODE STAGE : NSVAL0071
ou NSVAL0077**

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

3 jours

Lieu :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Public cible :

- Chef(fe)s de service (et adjoints) SSA en DDecPP, chargé(e)s de mission
- Chef(fe)s de SRAL et chef(fe)s de pôle en SRAL (et adjoints)
- Chef(fe)s de bureau de la DGAL (et adjoints), chargé(e)s de mission à la DGAL
- Inspecteurs en SSA des services déconcentrés du MASA concernés par les nouveaux domaines sectoriels transférés dans le cadre de la PSU.

Taille du public :

20 personnes

Référent technique : DGAL/BAMRA (Bureau d'appui à la maîtrise des risques alimentaires)

Intervenants :

- DGAL : BAMRA, BEPIAS (Bureau des établissements et produits des industries alimentaires spécialisées), BETD (Bureau des établissements de transformation et de découpe)
- Enseignants VetAgro Sup

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Télé-inscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR / personnes invalides

Nouveaux domaines sectoriels en SSA (PSU) : Filières, process, contrôle officiel des IAA

CONTEXTE

Cette formation s'inscrit dans la mise en œuvre opérationnelle de la Police Sanitaire Unique (PSU) de l'alimentation avec le transfert des compétences en sécurité sanitaire des aliments (SSA) de la DGCCRF vers le Ministère en charge de l'Agriculture et de l'Alimentation pour différents domaines sectoriels, à partir de 2023. Elle est destinée à couvrir :

- le contrôle officiel des établissements et produits des industries alimentaires spécialisées ou utilisant des nouvelles technologies ;
- le contrôle officiel des établissements fabricant des denrées alimentaires végétales ou d'origine végétale.

Les catégories de produits jugés prioritaires par la DGAL seront traitées dans les premières sessions de la formation délivrées en 2024 (Cf. rubrique « contenu » ci-dessous). Le contenu sera adapté les années suivantes pour y inclure le cas échéant de nouveaux produits.

LA FORMATION

Objectif général :

Mettre en œuvre le contrôle officiel des nouveaux domaines sectoriels transférés depuis la DGCCRF vers le MASA (hors remise directe).

Objectifs pédagogiques :

Acquérir des connaissances et compétences opérationnelles relatives aux nouveaux domaines sectoriels transférés dans le cadre de la PSU dans l'objectif :

- d'être capable de réaliser les contrôles officiels en SSA sur les nouveaux domaines sectoriels transférés dans le cadre de la PSU
- d'être capable d'évaluer la pertinence du PMS et sa mise en œuvre par le professionnel
- d'être capable de repérer les points de contrôle incontournables en lien avec les préconisations des GBPH (si existantes et à jour) et pouvoir évaluer les procédures de surveillance mises en œuvre par le professionnel

Contenu :

- Pour chaque catégorie de produits :
 - Process et filière, risques sanitaires particuliers, moyens de maîtrise
 - Aspects réglementaires et contrôle officiel (dont outils d'aide à l'inspection)
- La formation couvrira les 3 catégories de produits suivantes :
 - Compléments alimentaires
 - Produits issus du blé
 - Denrées végétales complexes (substituts végétaux aux produits d'origine animale)

Méthodes pédagogiques :

- Exposés, travaux dirigés, cas pratiques.

Prérequis

Maîtrise de la réglementation du paquet hygiène.

Formation Management des cadres de proximité en poste de contrôle frontalier

CODE STAGE : NSVAL0072-73

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

Module 1 : 2 jours par groupe (NSVAL0072)

Module 2 : 0,5 jours par groupe (NSVAL0073)

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

Cadres de proximité en poste de contrôle frontalier

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

Formateurs en Management

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Télé inscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

Depuis le 1er janvier 2021, les autorités (phyto)sanitaires britanniques mettent en place un ensemble d'exigences sanitaires et phytosanitaires à l'importation, pour les animaux, les végétaux et les produits qui en sont issus.

Cette formation s'adresse aux cadres de proximité qui assurent le fonctionnement des postes de contrôle frontalier, en particulier celles dont les équipes ont été renforcées dans le cadre du BREXIT.

LA FORMATION

Objectif général :

Accompagner la prise de poste des cadres de proximité (chefs d'unité et vétérinaires officiels) affectés aux postes de contrôle frontalier de Dunkerque, Calais et de Normandie dans le cadre du BREXIT. Ouverture aux autres PCF à partir de 2024.

Objectifs pédagogiques :

- Rôles et compétences du cadre de proximité
- Caractéristiques et cohésion d'équipe
- Spécificité du vétérinaire officiel
- Adapter son management
- Créer les conditions de la motivation
- La boîte à outil du manager
- Savoir déléguer
- Savoir gérer les conflits
- Gérer son temps et celui de son équipe
- Fait-opinion-ressenti

Contenu :

Manager une équipe : caractéristiques et cohésion d'une équipe, attentes des membres de l'équipe vis-à-vis du manager, rôle et compétences du manager-leader.

La prise de décision (et notion de pouvoir)

Déontologie des agents de l'Etat (obligations, corruption, faux en écriture publique)

Le management situationnel.

La délégation

Retour d'expérience : Analyse de situations managériales à partir du vécu des stagiaires

La motivation.

Différence Faits/ Ressenti / Opinion

La communication, l'assertivité : outil du manager

Recadrer un collaborateur

L'adjoint : rôle et positionnement

Encadrer ses anciens collègues ?

Savoir traiter les tensions et les conflits au quotidien

Retour d'expérience : A partir de l'expérience des participants échanges de pratiques sur des situations spécifiques et les pièges à éviter.

Méthodes pédagogiques :

Exposés, travaux en groupes

Prérequis

Être cadre en poste de contrôle frontalier depuis 3 mois

Surveillance Officielle des organismes Réglementés et Emergents : cultures légumières

CODE STAGE : NSVAL0075

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

2 jours + 1 session préparatoire de 2 heures en visio

Lieu :

LSV – unité d'entomologie – 34988 Montferrier-sur-Lez Cedex

Public cible :

- Inspecteurs SORE

Taille du public :

15 personnes maximum

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

Sophie SZILVASI
Patrick LEPOUTRE

Responsables pédagogiques :

ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR / personnes invalides

CONTEXTE

Pourquoi cette formation est essentielle pour les inspecteurs ?

Formation des inspecteurs dans la cadre de la mise en œuvre du Règlement (UE) 2016/2031 du Parlement européen et du Conseil du 26 octobre 2016 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux. Cette formation a pour objectifs de faciliter la reconnaissance des principaux ravageurs surveillés sur cultures légumières, d'identifier les difficultés lors de la mise en œuvre des dispositifs de piégeage et d'harmoniser les pratiques.

LA FORMATION

Objectif général :

Information et échanges de pratiques dans la mise en œuvre de la Surveillance des Organismes Emergents et Réglementés (SORE).

Objectif du module :

Cette formation a pour objectifs de faciliter la reconnaissance des principaux ravageurs surveillés sur cultures légumières, d'identifier les difficultés lors de la mise en œuvre des dispositifs de piégeage et d'harmoniser les pratiques.

Contenu :

- **Session préparatoire** de 2 heures en visio, le 24 juin 2025
- **Jour 1** (1^{er} juillet 2025)
 - o Reconnaissance des principaux ravageurs et connaissance des risques de confusion.
 - o Manipulation des insectes, stockage et envoi d'échantillons.
- **Jour 2** (2 juillet 2025)
 - o Mise en situation sur le terrain pour les piégeages.

Méthodes pédagogiques :

Présentation par le LSV d'entomologie et le réseau d'expertise de la DGAL, mise en situation sur le terrain et échanges de pratiques entre les inspecteurs.

Prérequis

Connaissance du cadre réglementaire de la SORE.

Surveillance officielle des organismes réglementés et émergents : Arboriculture fruitière

CODE STAGE : NSVAL0076

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

1,5 jours

Lieu :

LEGTA Charlemagne - Route de Saint-Hilaire, 11000 CARCASSONNE

Public cible :

- Inspecteurs

Taille du public :

10 à 20 personnes maximum

**Intervenants / Formateurs (ou
Référents techniques) :**

Réseau d'expertise de la DGAL
(Ministère de l'Agriculture)

Responsables pédagogiques :
ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour les
PMR / personnes invalides

CONTEXTE

Formation des inspecteurs dans la cadre de la mise en œuvre du Règlement (UE) 2016/2031 du Parlement européen et du Conseil du 26 octobre 2016 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux. Cette formation a pour objectifs de mettre en alerte les inspecteurs sur les dangers sanitaires imminents pour la filière arboricole, d'identifier les difficultés dans la mise en œuvre de cette surveillance et d'harmoniser les pratiques.

LA FORMATION

Objectif général :

Information et échanges de pratiques dans la mise en œuvre de la Surveillance des Organismes Emergents et Réglementés (SORE).

Objectif du module :

Cette formation a pour objectifs de mettre en alerte les inspecteurs sur les dangers sanitaires imminents pour la filière arboricole, d'identifier les difficultés dans la mise en œuvre de cette surveillance et d'harmoniser les pratiques.

Contenu :

Jour 1 (1/2 journée)

- Contexte et objectifs de la SORE
- Point d'alerte sur les risques d'émergence en arboriculture fruitière
- Mise en œuvre de l'analyse de risque en région
- Echange de pratique sur la gestion des foyers

Jour 2

- Mise en situation sur le terrain pour les inspections visuelles, le piégeage les prélèvements asymptomatiques et de sols.
- Synthèse, évaluation et actions à mettre en œuvre.

Méthodes pédagogiques :

Présentation par le réseau d'expertise de la DGAL, mise en situation des inspecteurs sur le terrain et échanges de pratiques entre les inspecteurs.

Prérequis

Connaissance du cadre réglementaire de la SORE.

CODE STAGE : NSVAL0078

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

2 jours (1ere phase)

1 jour en visio retour sur les exercices (2eme phase) 1 jour échange de pratique (3eme phase)

Lieu :

Ecole Nationale des Services Vétérinaires -
France Vétérinaire International (ENSV-FVI)

1 avenue Bourgelat
69280 Marcy l'Etoile

Public cible :

Agents en DDPP, chefs de services,
techniciens, agents habitués à instruire des
dossier PMS

Taille du public :

Entre 10 et 15 personnes

Intervenants / Formateurs :

La formation est animée par un binôme de
deux formateurs :

FAYOLLE Sandrine
LOUCHARD Julien

Responsables pédagogiques :

Nathalie SANEROT, ENSV-FVI
Katarina HO VAN BA, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Renoir RH

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Attestation remise en fin d'évaluation :

Attestations établies par l'ENSV-FVI

Tarifs :

Prise en charge par la DGAL dans le cadre
du marché public SRH 2021 056

Accessibilité :

Formation généralement accessible pour
les personnes à mobilité réduite. Contacter
le lieu de la formation pour toute
information complémentaire.

Réutilisation des eaux usées en industries agroalimentaires (REUT en IAA)

CONTEXTE

Le développement de la réutilisation des eaux pour des usages dans les établissements du secteur alimentaire est l'un des objectifs retenus dans les conclusions du Varenne de l'eau. Suite à la parution de l'instruction technique précisant le cadre réglementaire applicable à la réutilisation des eaux dans ces établissements (décret 2024-33 du 24 janvier 2024, décret modificatif 2024-769 du 8 juillet 2024 et arrêté du 8 juillet 2024) définissant les usages possibles, leurs conditions et les exigences de qualité requises pour la production et l'usage d'eaux réutilisées, donc ne pouvant pas se prévaloir de la dénomination d'eau potable, au sein des IAA), cette formation vise à accompagner les DDDecPP et DRAAF/DAAF dans leurs démarches concernant la réutilisation des eaux au sein des IAA.

LA FORMATION

Objectif général :

Pour garantir une gestion efficace et durable de l'eau réutilisée dans les industries agroalimentaires, il est essentiel de comprendre le cadre réglementaire qui encadre son usage, notamment les normes de qualité et les obligations légales associées. Une bonne connaissance des différentes catégories d'eau réutilisable permet de mieux identifier les sources possibles, telles que les eaux usées traitées, les eaux pluviales ou encore les eaux industrielles recyclées. Enfin, l'application des bonnes pratiques est indispensable pour assurer une réutilisation sécurisée et optimisée, en tenant compte des aspects sanitaires, environnementaux et techniques afin de limiter les risques et maximiser les bénéfices liés à cette ressource précieuse.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre l'importance de la réutilisation de l'eau
- Identifier les enjeux et bénéfices pour l'industrie agroalimentaire.
- Maîtriser les règles et obligations
- Connaître les principales réglementations et leurs applications.
- Différencier les types d'eau réutilisées
- Identifier les sources et leurs usages possibles.
- Appliquer les bonnes pratiques
- Mettre en œuvre des mesures de sécurité et qualité.
- Évaluer et gérer les risques
- Assurer le contrôle sanitaire et la conformité réglementaire
- Être capable d'instruire un dossier PMS

Contenu :

Etude de la réglementation en vigueur

Présentation des dangers et des techniques de purifications d'eau

Pour le distanciel : étude de cas

Pour le dernier jour : échange de pratique

Méthodes pédagogiques :

Exposés, témoignages, travaux dirigés, échanges entre les participants sur les pratiques.

Prérequis :

- Être capable d'instruire un dossier HACCP
- Pratiquer des inspections documentaires et physique
- Avoir lu l'instruction DGAL-2025-173

Niveau de la formation :

Débutant en analyse HACCP de la réutilisation des eaux en IAA

Contrôle des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires mises sur le marché

CODE STAGE : NSVAL0079

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation : 10 et 11 juin

Durée :
1,5 jours

Lieu : ENSV-FVI

Public cible :

- Agents en charge des inspections dans le domaine des résidus de pesticide dans les denrées alimentaires.
- Cadre DGAL en DDecPP

Taille du public :

15-20 stagiaires maximum

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

Gabriel CARABALLO DGAL-BAMRA

Responsables pédagogiques :

ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour lesPMR / personnes invalides

CONTEXTE

En raison de la mise en œuvre de la police sanitaire unique, il existe un besoin en formation sur les thématiques nouvelles telles que les résidus de pesticides dans les aliments. La nouveauté des secteurs et de la problématique pose des difficultés à de nombreux agents de terrain ou encadrant dans la réalisation des missions transférées.

ATTENTION : cette formation est destinée aux agents de DDecPP en charge du contrôle d'établissement de distribution, commerce et transformation de denrées, les questions relatives à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques ne seront pas abordées.

LA FORMATION

Objectif général :

La formation vise à apporter aux agents les éléments permettant de comprendre le contexte dans lequel s'inscrit leur action et ainsi mettre en œuvre des suites adaptées en matière de résidus de pesticides dans l'alimentation.

Objectif du module :

Acquérir les connaissances permettant de réaliser des inspections d'établissements concernés par la réglementation sur les résidus de pesticide et assurer le suivi des PSPC et alertes dans ce domaine.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître la réglementation relative aux résidus de pesticides dans et sur les denrées alimentaires
- Evaluer la conformité et le risque en cas de dépassement de LMR
- Analyser la pertinence des auto-contrôles

Contenu :

Présentation de la réglementation sur les résidus de pesticides dans l'alimentation (1h30)

Les différents outils d'inspection mobilisable (1h)

Cas pratiques (2h)

Échanges de pratiques et questions diverses (1h)

POSSIBLE MODULE CONTROLES DE L'UTILISATION DES MCDA

Méthodes pédagogiques :

Présentation de la réglementation et de la doctrine, étude de cas pratiques proposés par les stagiaires ou le formateur

Prérequis

La lecture de l'ordre de méthode résidus de pesticide (DGAL_SDSSA_2025-118) peut permettre une meilleure appropriation de la formation mais celle-ci ne requiert aucun prérequis spécifique au-delà des bases sur le paquet hygiène et les pouvoirs d'enquête issus du Code de la consommation (Livre IV et V)

L'homogénéité et les transferts inter-lots en usine de nutrition animale : évaluation et interprétation

CODE STAGE : NSVAL0080

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Du 9 au 10 septembre 2025

Durée :

1,5 jours

Lieu :

École Nationale des Services Vétérinaires (ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-L'Étoile

Public cible :

Inspecteurs

Taille du public :

15 à 20 personnes maximum

Intervenants ou référents techniques :

Fabrice PUTIER (Tecaliman)

Responsable pédagogique :

ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR / personnes invalides

CONTEXTE

Pour les inspecteurs réalisant des visites sur les sites de nutrition animale, le comportement des poudres est un domaine particulier qu'il convient de mieux appréhender. Ce domaine ne fait pas partie des études initiales, or, ce comportement est à l'origine de deux paramètres faisant l'objet des contrôles dans ces usines : l'homogénéisation et les transferts inter-lots (à l'origine des contaminations croisées).

La formation proposée rappelle le contexte de ces tests, en présente les objectifs et les modalités pratiques. Une partie significative de la formation porte sur les modalités d'interprétation des résultats de ces tests, au-delà de leur conformité, afin de pouvoir envisager les modifications industrielles nécessaires à leur amélioration dans un principe d'amélioration continue.

LA FORMATION

Objectif du module :

Comprendre les enjeux de ces tests d'homogénéité et de transferts inter-lots dans leur réalisation pratique et leur interprétation.

Objectifs pédagogiques :

- Identifier les modalités du bon fonctionnement d'un mélangeur
- Identifier les contraintes liées aux mesures de la performance d'homogénéisation
- Intégrer les éléments de base de l'interprétation de résultats d'homogénéité
- Identifier les contraintes liées aux mesures de transferts inter-lots en usine de NA
- Intégrer les éléments de base de l'interprétation des mesures de transferts inter-lots en usine de nutrition animale (NA)

Contenu :

Module 1 :

- Introduction à l'homogénéisation des poudres : exigences légales et découvertes des acteurs impactant cette homogénéité
- Base théorique de l'homogénéisation des poudres : effet des particules et de la taille des échantillons
- Découverte des règles d'évaluation de l'homogénéité et des points essentiels
- Le matériel est les principaux paramètres : durée de mélange et taux de remplissage
- Effet des produits et des mécanismes de démixage
- Conclusion sur les facteurs impactant l'homogénéité et l'interprétation des résultats

Module 2 :

- Notion de transfert inter-lots : différence avec les contaminations croisées
- Exigences légales et évolutions futures, intérêt à la gestion des transferts inter-lots au-delà des exigences
- Découverte des règles d'évaluation et des points essentiels
- Influence de facteurs de la méthode sur les résultats
- Exemple de facteurs d'influence : produit (pulvérisation), procédé (longueur et conception) et conclusion sur des exemples d'éléments de maîtrise

Module 3 :

- Exercices sur l'interprétation des tests d'homogénéité et de transfert inter-lots

Méthodes pédagogiques :

Cours magistral - exercices d'interprétation - temps d'échanges - support papier remis aux stagiaires - questionnaire pédagogique final

Prérequis

Connaissance des usines de nutrition animale ou de prémélanges